ANNUAL REPORT 1986/7
RAPPORT ANNUEL 1986/7

88-02870/

The Ontario Science is an agency of the Ministry of Citizenship and Culture. Public and Private support of the Ontario Science Centre continued to grow during fiscal 1986/87. We would like to acknowledge the generous support of the following:

Le Centre des sciences de l'Ontario est un organisme du ministère des Affaires civiques et culturelles de l'Ontario. Le soutien financier que nous recevons du secteur privé et du secteur public a continué à augmenter pendant l'exercice financier 1986-87. Nous aimerions remercier les compagnies suivantes pour leur générosité:

Aberfoyle Fisheries Limited
adidas Canada Limited
Agriculture Canada, Ottawa
Applied Hydroponics Incorporated, Montreal
ASEA Incorporated
Association of Professional Engineers
Auburn University, Alabama
Ault Dairies / Laiteries Ault
Black Clawson Kennedy Limited
Borg Warner (Canada) Limited
British Columbia Provincial Museum
Camco
Canada Packers Limited
Canada Steamship Lines Incorporated
Canadian Airlines International Limited
Catelli
CBC Radio
CCF Inc.
Charlie T's
CJRT Radio
Clarke Institute of Psychiatry
Club Coffee Companies
Coin Acceptors of Canada
Cooper Roller Bearings Canada Limited
Culligan of Canada Limited
Department of Fisheries and Oceans, Prince Edward Island
Dow Corning Canada Incorporated
Epcot Center, Florida
Fisher-Price Canada
Hershey Canada Incorporated
Hills Pet Products
Holiday Inn Don Valley
Honda Canada Inc.
Humber College of Applied Arts
Infomart
Inn on the Park Hotel
International Development Research Centre, Ottawa /Centre de recherches pour le développement international, Ottawa
John Labatt
Kellogg Salada Canada Incorporated
Kubota Limited, Japan
Kubota Tractor Canada Limited
Laura Secord Limited
Living Lettuce, Grand Valley
Loblaw Companies Limited
Marshfield School of Weaving
Mascoll Beauty Supply Limited
Massey-Ferguson Industries Limited
McDonald's Restaurants of Canada Limited
Melitta Canada Incorporated
Mercedes-Benz Canada Inc.
Metro Toronto Zoo
Ministry of Agriculture, Fisheries & Food, England
Multi Restaurants Inc.
Nabisco Brands Limited
National Geographic Society, Washington, D.C.
National Maritime Museum, England
National Museum of Science and Technology / Musée national des sciences et de la technologie
Nordair Inc.
Ogilvie Mills
Ontario Agriculture Museum, Milton
Ontario Hydro
Ontario Lottery Corporation / Société des loteries de l'Ontario
Ontario Ministry of Citizenship and Culture / Ministère des Affaires civiques et culturelles de l'Ontario
Ontario Ministry of Energy / Ministère de l'Énergie de l'Ontario
Ontario Ministry of Health / Ministère de la Santé de l'Ontario
Ontario Ministry of Natural Resources / Ministère des Richesses naturelles de l'Ontario
Ontario Paper Company
Ontario Pork Producers' Marketing Board
Ostred Sea Farms, Nova Scotia
P.L. Light Systems Canada Limited
Pennsylvania Fish Commission
Mr. Ken Reeves
Roland of Canada
Royal Bank of Canada / Banque royale du Canada
Royal Canadian Mounted Police / Gendarmerie royale du Canada
Royal Ontario Museum / Musée royal de l'Ontario
Science City
Scott Museum, Uxbridge
Seafarm Ventures, Nova Scotia
Seiko Time Canada
Shell Canada Inc.
Singer Sewing Machine Company
SKF
Skil Canada Limited
Sony of Canada Ltd.
Spar Aerospace Limited
Stelco Incorporated
Sutton Place Hotel
Tea Council of Canada
Tetrapack Incorporated
The Boy on the Dolphin Restaurant
The Toronto Star
Mr. Stanley Todorow
Toronto General Hospital
Trojan Technologies Incorporated, London, Ontario
University of Arizona
University of Guelph / Université de Guelph
University of Toronto / Université de Toronto
Westinghouse Canada Inc.
Mr. Ben Wicks
Wilson Sports Equipment Canada Limited

The Ontario Science Centre
is an Agency of the Ontario Ministry
of Citizenship and Culture.

Le Centre des sciences de l'Ontario
est un organisme du ministère des Affaires
civiques et culturelles de l'Ontario.

CHAIRMAN'S REPORT

March 31st, 1987

The Hon. Lily Munro, Ph.D.
Minister of Citizenship and Culture
77 Bloor Street West
Toronto, Ontario
M7A 2R9

Dear Minister,

Thanks to your support for the future of the Ontario Science Centre, shortly after I was appointed Chairman, the Ontario Government allocated $8 million over a two-year period to renew and rejuvenate the Centre's role in the Province. Results were quick to follow.

Attendance, which had been dropping off, this year surged back over the million mark. Morale improved. The buildings and grounds were rejuvenated. A new Business Plan was presented. The Board encouraged new ideas to be generated both in programming and in fund raising.

Our Board deserves special commendation. After all, in it resides the final responsibility for the way the Centre functions and meets the future. It is composed of members who work hard and regularly attend meetings, and they have accepted additional responsibilities on six very active standing committees, all of which have formal terms of reference and objectives.

For example, one such committee is the Enterprises Committee, which recommends policy directions, resulting in such international efforts as the sending of the Science Circus to Malaysia, which that country subsequently purchased. Another example is the way in which the Revenue Development Committee took up and developed the fund raising and promotional idea of having "EXCLUSIVE EVENINGS", whereby companies, associations and groups of all kinds can rent the Centre's facilities, invite their own guests for a meal and entertain them with a viewing of the Centre's exhibits. To date, dozens of such EXCLUSIVE EVENINGS have been held or are booked and they hold out a promising future for new sources of revenue. Further, the Policy and Planning Committee is suggesting exciting new concepts and already consultants have been engaged to explore and report on their feasibility.

But our Board is the first to proclaim its pride in the renewed enthusiasm of the Science Centre Staff under the leadership of its Director General Dr. Jim Parr. Without your support as the Minister of Citizenship and Culture and the Government's tangible support we know that the policies we develop as a Board could not be realized. Equally, we know that without the excellent work of the Science Centre Management Team and dedicated Staff, our policies would never be properly implemented in programs.

We can look back with pride on our Food Show. Many of its exhibits are now on permanent display. We look forward with confidence as we begin work on a major show about the science and culture of sport, to open in 1988. But more than that, we know that our Centre is doing a tremendous job for the future of our Province. In a world of rapidly intensifying competition for world class products in world markets, our job is to arouse our citizens to the importance of science, stimulate knowledge and enjoyment of science, and unfold for them its mysteries.

We look forward to the next year with real anticipation.

Respectfully submitted,

George A. Cohon, B.Sc., J.D., Ph.D. (Hon.)
Chairman

RAPPORT DU PRÉSIDENT

Le 31 mars 1987

L'honorable Lily Munro, Ph.D.
Ministre des Affaires civiques et culturelles
77, rue Bloor ouest
Toronto, Ontario
M7A 2R9

Madame la Ministre,

Grâce à votre soutien pour l'avenir du Centre des sciences de l'Ontario, et peu de temps après ma nomination à titre de président du conseil d'administration, le gouvernement de l'Ontario a attribué 8 000 000 $ sur une période de deux ans pour renouveler le rôle du Centre dans la province. Les résultats n'ont pas tardé à se manifester.

Le nombre de visiteurs, qui avait baissé, a dépassé le million cette année. Le moral est meilleur. Les locaux et les terrains ont été embellis. Nous avons proposé un nouveau projet d'affaires. Et le conseil d'administration a encouragé les nouvelles idées dans le domaine de la programmation et des levées de fonds.

Notre conseil d'administration mérite tout particulièrement des éloges. C'est à lui que revient en fin de compte la responsabilité de la bonne marche du Centre et de la façon dont il envisage l'avenir. Il est composé de membres qui accomplissent un travail considérable. Ils participent régulièrement aux réunions et ont accepté la responsabilité de six comités permanents actifs, chacun ayant son mandat et ses objectifs.

Par exemple, le comité des entreprises qui offre ses recommandations sur les politiques, a contribué à des échanges internationaux qui se sont traduits par une visite de la Caravane de la science en Malaisie, que ce pays a par la suite achetée. Pour citer un autre exemple, le comité de l'expansion du revenu a développé une idée pour lever des fonds et faire la promotion du Centre consistant à offrir des "SOIRÉES SPÉCIALES". Ainsi, des entreprises, des associations ou des groupes de toutes sortes peuvent louer les locaux du Centre, accueillir leurs invités à un repas et leur faire visiter les attractions du Centre. Jusqu'à présent, nous avons organisé des dizaines de Soirées Spéciales qui représentent une nouvelle source de revenu pour l'avenir. Pour sa part, le comité des politiques et de la planification suggère de nouveaux concepts et des experts-conseils ont été engagés pour étudier s'il est possible de les concrétiser.

Mais notre conseil d'administration est le premier à déclarer sa fierté pour la nouvelle vague d'enthousiasme qui se fait sentir parmi le personnel sous la direction de son directeur général, Dr Jim Parr. Sans votre soutien en qualité de ministre des Affaires civiques et culturelles de l'Ontario et le soutien financier du gouvernement, les politiques que notre conseil d'administration développe ne pourraient pas être réalisées. De même, sans l'excellent travail de la direction du Centre et de son personnel, nos politiques ne se traduiraient jamais concrètement en programmes.

L'exposition "Food" a été pour nous une source de fierté. Un bon nombre de ses modules font à présent partie de nos expositions permanentes. Nous envisageons l'avenir avec assurance au moment où nous commençons à préparer une importante exposition sur la science et la culture du sport qui ouvrira en 1988. Nous savons de plus que le Centre contribue largement à l'avenir de notre province. Dans un monde où des produits de classe mondiale se font concurrence sur le marché international, notre tâche est de souligner aux habitants de la Province l'importance des sciences, en les incitant à les connaître et à les apprécier davantage et en leur dévoilant ses mystères.

Nous envisageons l'année à venir avec beaucoup d'enthousiasme.

Respectueusement,

George A. Cohon, B.Sc., J.D., Ph.D. (Hon.)
Président

Director General's Report

Was there ever a year that got off to a more splendid start?

To begin with, there was the tremendous public reception given our newly-opened exhibition, FOOD. And then came the long-awaited news that Queen's Park had approved the Centre's New Strategic Plan, our blueprint for the future. Accompanying that approval was an immediate increase of $2.5 million in funding, to be followed by $1.5 million in extra money in fiscal 1987-88 as well as capital funding for building extension and renovation.

Not surprisingly, it was a special pleasure for me to watch as the additional funds released a wave of ideas and energy here at the Centre. Straightaway, for example, the Centre embarked on a hiring campaign to bring its staff size, which had withered from years of attrition, back to normal.

As a result of that hiring burst, the Centre became a friendlier place. By that I mean we were at last able to hire hosts to work from Monday to Friday. The hosts, for anyone who may be unaware, are those smart-looking young men and women, outfitted in lab coats, who work in the exhibit halls and information booths. Their job is to make visitors feel more comfortable by explaining the science behind an exhibit or a phenomenon. And they have a special way with youngsters. The Science Centre is the only institution I know of that uses this appellation, "host", and I can think of no name more appropriate. We now have eight hosts working every weekday, extending a warmer welcome than ever to our "guests".

Not only is the Centre a friendlier place, it's better looking. Our increased grant enabled us to expand our contract with Modern Cleaners. As a result, rugs get shampooed more often, floors are clean at all times, and even our brass handrails seem to sport a brighter shine.

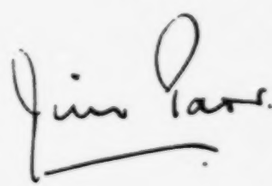
Elsewhere, I was pleased to see more money given to our public programs department. We at the Centre have lately come to the realization that we must modify our profile in the Toronto community. All too often, Torontonians are inclined to regard the Centre as a tourist attraction, a place to send the relatives when they come to town. In an effort to alter that perception and draw more local attention – and visitors – to the Centre, our programs are increasingly tailored to pique the curiosity of people in the city. Responsibility for this effort falls largely on our public programs department, which did an admirable job this year of scheduling events with major local appeal – a terrific Hallowe'en night party, lectures by Jonathan Miller and David Suzuki, and, of course, all the special FOOD show events. By year's end, the number of public programs had jumped from an average of three to ten a month.

Increased funding also enabled us to embark on an exhibit renewal program and create new departments for generating revenue from outside the government. Both are major initiatives on the part of the Centre, and receive lengthier treatment elsewhere in this report.

All in all, 1986-87 was a most productive and, to my mind, satisfying year for everyone here at the Centre. I was particularly gratified to see the results of an internal study which showed that staff members feel communication among themselves has improved since the year before by 20 percent. I take this as a sign of much-improved morale.

By year's end, I think it would be fair to say the public was sharing in that good feeling. Annual attendance figures, after remaining on hold for several years, leapt by an astonishing 13 percent in 1986-87.

In closing, I want to thank all of the people who work at the Centre – not only our own staff, but the food and gift shop concessionaires, the crews who work for the Ministry of Government Services in the powerhouse and elsewhere, the cleaners and the Metro Parks staff – for contributing to such an enthusiastic and willing team. And, to judge from the reactions of our visitors, a team that cares and enjoys.



Jim Parr, F.R.S.C.
Director General

Rapport Du Directeur Général

On peut vraiment dire que l'année a commencé en beauté.

Tout d'abord, notre exposition FOOD, qui venait d'ouvrir, a attiré un public nombreux et incroyablement enthousiaste. Puis nous avons reçu de bonnes nouvelles de Queen's Park qui avait approuvé le nouveau plan stratégique du Centre, c'est-à-dire notre direction future. À ceci venait s'ajouter une augmentation immédiate de fonds de 2 500 000 $, qui seront suivis de 1 500 000 $ de plus pour l'année budgétaire 1987-88 et d'un financement de capital pour l'agrandissement et la rénovation des bâtiments.

Comme vous pouvez vous en douter, c'est avec grand plaisir que j'ai reçu ces fonds supplémentaires qui ont déclenché une vague de créativité et d'énergie au Centre. Nous avons commencé par une campagne de recrutement de personnel pour ramener nos effectifs au point où ils étaient auparavant, après une période de restriction.

Le Centre des sciences a pu mieux accueillir le public dans le sens où nous avons enfin pu engager des hôtes du lundi au vendredi. Nos hôtes et nos hôtesses, pour ceux qui ne le savent pas, sont ces jeunes gens et ces jeunes filles sympathiques en blouse blanche qui travaillent dans les salles d'exposition et les kiosques de renseignements. Leur travail consiste à introduire le public à la science en expliquant les principes scientifiques sous-jacents à une exposition ou à un phénomène. Et ils savent très bien captiver l'attention des enfants. Le Centre des sciences est, à ma connaissance, la seule institution qui utilise le terme "hôte", et c'est une appellation qui leur convient particulièrement bien. Nous avons maintenant huit hôtes qui travaillent pendant la semaine en offrant un accueil plus chaleureux que jamais à nos "invités".

Non seulement l'accueil est plus amical, mais le Centre est aussi maintenu dans un meilleur état de propreté. Ces subventions supplémentaires nous ont permis d'augmenter notre contrat avec Modern Cleaners. Nos tapis sont lavés plus régulièrement, le sol est toujours propre et même nos rampes en laiton ont un éclat plus brillant.

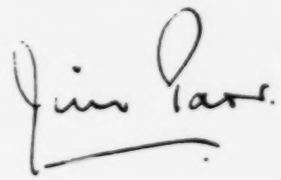
C'est avec plaisir que nous avons pu également accorder davantage d'importance à notre service de programmes publics. Nous en sommes arrivés à la conclusion que le Centre devrait avoir davantage de présence dans la communauté. Trop souvent, les Torontois pensent que le Centre n'est qu'une attraction touristique, un endroit où envoyer la famille quand elle vous rend visite. Pour changer cette image et attirer l'attention – et les visiteurs – nous avons organisé des programmes qui ne manqueront pas de piquer la curiosité des gens de la ville. Le service des programmes publics a fait un travail excellent cette année en organisant des événements pour attirer le public local, comme par exemple une extraordinaire soirée pour Hallowe'en, des conférences avec Jonathan Miller et David Suzuki, et aussi toutes les manifestations pendant l'exposition FOOD. À la fin de l'année, le nombre de programmes publics était passé d'une moyenne de trois à dix par mois.

Grâce encore à ces fonds, nous nous sommes lancés dans un programme de renouvellement des modules d'exposition et nous avons créé de nouveaux services pour engendrer des fonds en dehors du gouvernement. Ces deux initiatives importantes ont été prises par le Centre et nous en reparlerons plus loin dans le rapport annuel.

Tout bien considéré, 1986-87 a été une année très productive qui, à mon avis, a apporté beaucoup de satisfaction à tous ceux qui travaillent au Centre. Pour ma part, je me réjouis des résultats d'un sondage interne qui a démontré que les employés pensaient que les communications internes s'étaient améliorées de 20% par rapport à l'année dernière. C'est un signe de nette amélioration.

On peut dire aussi qu'à la fin de l'année, le public partageait ce même sentiment de satisfaction. Après plusieurs années de stabilité, le nombre de visiteurs a fait un bon énorme avec une augmentation de 13% en 1986-87.

Pour terminer, j'aimerais remercier tous ceux qui travaillent au Centre des sciences, non seulement nos employés, mais les concessionnaires des cafétérias et des boutiques de cadeaux, les équipes qui s'occupent du chauffage et de la climatisation et qui dépendent du ministère des Services gouvernementaux, le personnel d'entretien et enfin les employés de Metro Parks, qui contribuent tous à former une équipe travailleuse et pleine d'enthousiasme. À en juger par la réaction de nos visiteurs, c'est aussi une équipe qui aime son travail.



Jim Parr, F.R.S.C.
Directeur général

BOARD OF TRUSTEES/CONSEIL D'ADMINISTRATION

April 1, 1986 - March 31, 1987 — 1er avril 1986 - 31 mars 1987

Chairman George A. Cohon
Président

Andrée Brunelle

Dr. Elie Cass

Leo Chan

Keith D. Davidson
TERM EXP. MAR. 31, 87
FIN DE MANDAT: 31 MARS 87

June Duff
TERM EXP. MAR. 31, 87
FIN DE MANDAT: 31 MARS 87

Joyce Franceschini

Edna Gardner
TERM EXP. MAR. 31, 87
FIN DE MANDAT: 31 MARS 87

William L. Gilbert

Patricia Gray

Beverly Mascoll

John Matheson
TERM EXP. MAR. 31, 87
FIN DE MANDAT: 31 MARS 87

T. James Matthews
TERM EXP. MAR. 31, 87
FIN DE MANDAT: 31 MARS 87

Dr. J. William McGowan
TERM EXP. MAR. 31, 87
FIN DE MANDAT: 31 MARS 87

Kenneth McGowen

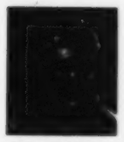
Sam Meister

Molly Nightingale

Irvin H. Sherman
TERM EXP. MAR. 31, 87
FIN DE MANDAT: 31 MARS 87

Henry J. Sissons

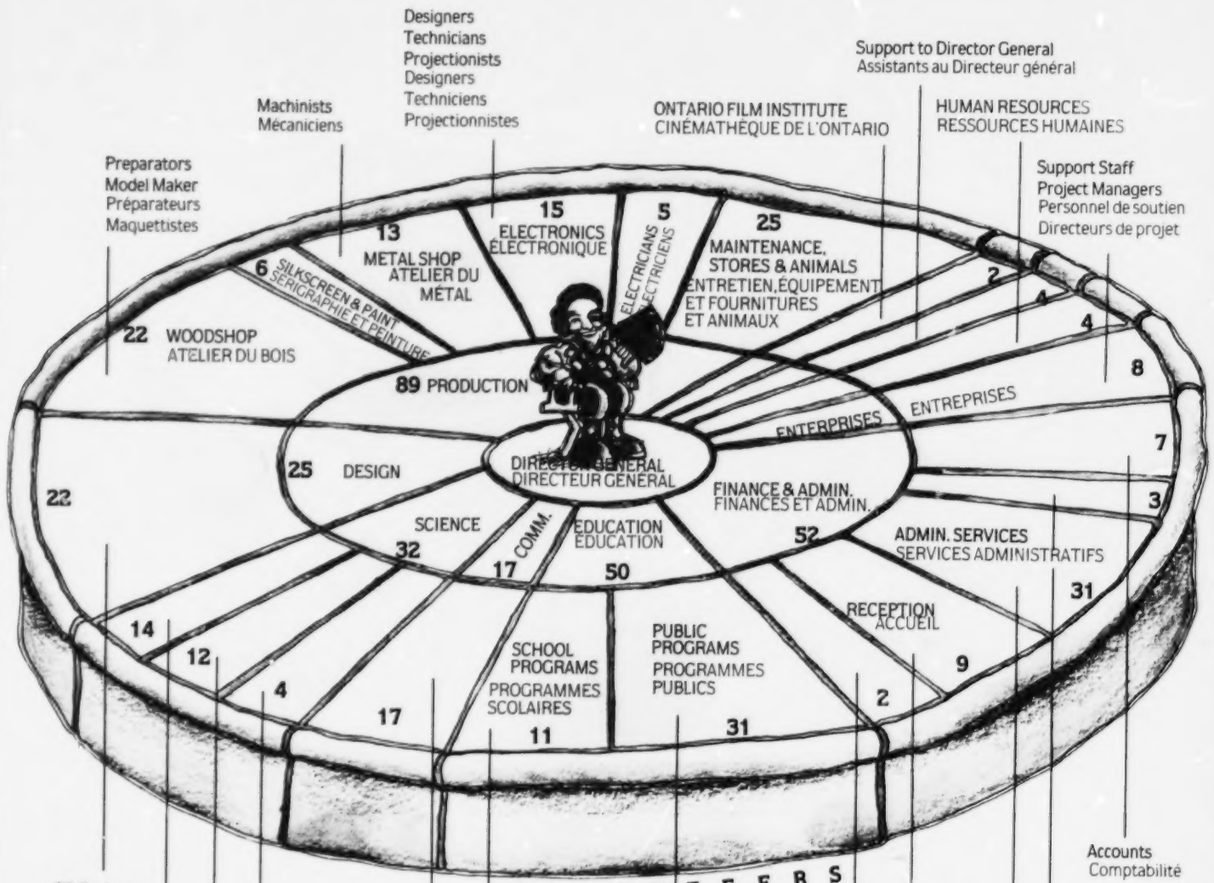
Edward Sonshine



Dr. David T. Suzuki

Walter Yurechuk
RESIGNED NOV. 7, 86
DÉMISSIONNAIRE: 7 NOV. 86

THE SCIENCE CENTRE FAMILY/LA FAMILLE DU CENTRE DES SCIENCES



Facts And Figures

OSC Attendance

General admission	827 030
Canadian schools	193 205
Senior Citizens	52 820
OSCOTT	3 370
Free	15 559
Total admissions 1986/87	1 091 984

Science On Wheels

Our travelling, fee-for-service school presentations gave 56 programs in Toronto; 102 programs outside Toronto; Total: 158.

OSC Staff 1986/87

Even though the Science Centre has not yet been open for 20 years, we have many staff members who have been with us for 20 years or more. They were presented with suitable mementoes at a dinner in their honour. Our 20, 15, 10 and 5-year veterans were also recognized at an all-staff meeting.

Booking And Reception

The auditorium is used continually throughout the day for many Science Centre activities, such as large-scale school programs, special guest speakers, theatrical presentations and screenings by the Ontario Film Theatre. In off-hours, it is rented to many private groups for meetings, film screenings and musical concerts. For instance, CJRT held 10 jazz concerts in the Auditorium in 1986/87; the East York Symphony held four concerts.

In 1986/87, the auditorium was rented 69 times.

The three lecture theatres are used daily for Science Centre school programs and for special presentations for the public. The theatres, too, are rented to private groups in the evening and off-hours. In 1986/87, the lecture theatres were rented 48 times.

The entire Science Centre may be rented for Exclusive Evenings, which include the exhibits and demonstrations and offer arrangements for banquet and bar service. Most of these evenings are attended by at least 400 guests. In 1986/87 there were 11 Exclusive Evening rentals.

The Centre was visited by 2165 tour groups (other than schools), totalling approximately 102 478 people. In addition, 38 210 students from the United States visited in class groups.

Outreach

April 1, 1986 to March 31, 1987
Attendance: 305 000
24 communities were visited by Outreach
Science Circus: Hamilton, Timmins.
Bodyworks: Windsor.
Seeing Brain: Perth, Elliot Lake, Simcoe.
Science Sideshows: Timmins, Wiarton, Toronto, Dutton, Kenora, Massey, Nipigon, Markstay, Leamington, Bancroft, North York, Chatham, Windsor.
Emett Machines: Collingwood, Toronto (Queen's Park).
OPTICKLES: Sarnia, London.

Out of Province Events: Science Circus (Rochester, N.Y.); Science Sideshow (Dublin, Ireland); Seeing Brain (Washington, D.C., St. John's, New Brunswick).

Admission

(As of July 1, 1986)
Adults $3.50, Youth (13-17) $2.50, Children $1.25, Family $8.00, Senior Citizens Free, Parking $1.00

Hours

10 a.m. - 6 p.m. seven days a week
Friday evenings until 9 p.m.
Closed December 25 only.

Informations Générales

Nombre De Visiteurs

Entrées ordinaires	827 030
Écoles canadiennes	193 205
Troisième âge	52 820
OSCOTT	3 370
Entrées gratuites	15 559
Nombre total de visiteurs 1986-87	1 091 984

Sciencemobile

Notre service itinérant a donné 56 présentations scolaires payantes à Toronto et 102 en dehors de Toronto. Total: 158.

Le Personnel Du Centre 1986-87

Même si le Centre n'a pas encore tout à fait 20 ans, une bonne partie de notre personnel y travaille depuis 20 ans ou plus. Des souvenirs leur ont été remis au cours d'un repas organisé en leur honneur. Il y a également eu des présentations spéciales pour les employés qui sont au Centre depuis 20, 15, 10 et 5 ans au cours d'une réunion générale de tous les employés.

Services Extérieurs

1er avril 1986 au 31 mars 1987
Nombre de visiteurs: 305 000
Les services extérieurs ont visité 24 villes.
La Caravane de la science: Hamilton, Timmins.
La machine humaine: Windsor.
L'oeil et le cerveau: Perth, Elliot Lake, Simcoe.
Le Petit Théâtre de la Science: Timmins, Wiarton, Toronto, Dutton, Kenora, Massey, Nipigon, Markstay, Leamington, Bancroft, North York, Chatham, Windsor.
Machines Emmet: Collingwood, Toronto (Queen's Park).
Des images trompeuses: Sarnia, London.

En dehors de la province: Caravane de la science (Rochester, N.Y.), Le Petit Théâtre de la Science (Dublin, Irlande), L'oeil et le cerveau (Washington, D.C. et Saint-Jean, Nouveau-Brunswick).

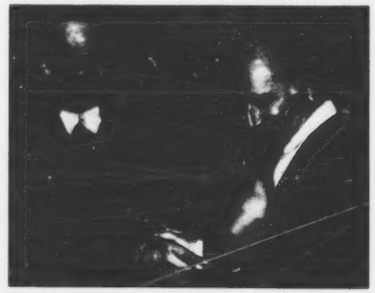
Location Des Locaux

L'auditorium est constamment utilisé pendant la journée pour de nombreuses activités du Centre: programmes scolaires, visites de conférenciers spéciaux, présentations sur scène et projections par l'Ontario Film Theatre. En dehors des heures d'ouverture, il est loué pour des réunions de groupes privés, des projections de films et des concerts de musique. CJRT a par exemple donné 10 concerts de jazz dans notre auditorium en 1986-87, et l'East York Symphony en a donné quatre. Au cours de l'année 1986-87, l'auditorium a été loué 69 fois.

Les trois amphithéâtres sont utilisés quotidiennement par les programmes scolaires du Centre des sciences et pour des présentations spéciales ouvertes au public. Ils sont aussi loués à des groupes privés le soir et en dehors des heures d'ouverture. En 1986-87, les amphithéâtres ont été loués 48 fois.

On peut également louer tout le Centre pour des Soirées Spéciales comprenant expositions et démonstrations avec banquet et bar à la disposition des invités. La plupart de ces soirées reçoivent au moins 400 personnes. En 1986-87, il y a eu 11 Soirées Spéciales au Centre.

Le Centre a reçu 2 165 groupes organisés (autres que les groupes scolaires), représentant un total d'environ 102 478 personnes. De plus, 38 210 étudiants américains sont venus au Centre par groupe.



Karl Forage, one of OSC's 20-year veterans.
Karl Forage, depuis 20 ans au Centre des sciences.

Prix D'Entrée

(en date du 1er juillet 1986)
Adultes: 3,50 $, jeunes: (13-17 ans) 2,50 $, enfants: 1,25 $, famille: 8 $, âge d'or: gratuit, stationnement: 1 $

Heures D'Ouverture

Ouvert de 10 h à 18 h, sept jours par semaine, et le vendredi jusqu'à 21 h.
Fermé uniquement le 25 décembre.

ENTRÉE

FOOD

ONE OF THE GREATEST HITS IN THE CENTRE'S HISTORY.

L'UN DES PLUS GRANDS SUCCÈS DANS L'HISTOIRE DU CENTRE.

What could be more appropriate for a special Science Centre exhibition on food than an exhibit that eats itself?

That's what the Centre unexpectedly found on its hands the day it brought out Malaysian prawns as the stars of an exhibit on modern water-farming techniques. No sooner were the jumbo shrimp immersed in their tank than they commenced munching on each other, much to the delight of the visitors flocking around them. A mild panic ensued until staff technicians found that by turning down the temperature in the tank, they could curb the appetites of the cannibalistic crustaceans.

Deprived of the exitement of its own self-eating exhibit, the Ontario Science Centre FOOD show nevertheless went ahead to become one of the greatest hits in the Centre's history. Altogether, 850 000 visitors passed through the Great Hall, the show's site, from March 6 to November 2.

Next to 1982's China: 7000 Years of Discovery, FOOD was the biggest exhibition ever staged at the Centre. But whereas much of the "China show" came, of course, from China, almost all of FOOD was built here at the Centre. And so, visitors were treated to a full show on the subject of food – everything from its cultivation to its preservation to its preparation, ingestion and elimination – infused with that unique, user-friendly, let's-try-it-on spirit found only at the Centre.

In total, there were 40 new exhibits covering ideas from hydroponic gardening to food additives to food as a ceremonial rite to food in outer space. At the digestion exhibit, visitors got a revealing look at a real human digestive system and took a video trip through a human gut. At "What's Eating You", you met a whole menagerie of creatures – insects, bacteria, larger animals – that dine regularly on, and in, your body. At the popular "Choose a Meal" exhibit, you were invited to choose a typical meal from a smorgasbord of dishes and indicate your choice on a computer card. Devouring the card, the exhibit's computer then issued a response, often a stern reply such as: "You eat like a bird! At this meal you ate only 19 percent of the calories required in a day by a person of your age, sex and weight."

At the "Food Additives Directory", visitors could select their favourite foods and then analyze them by computer for additive content. "The Anatomy of a Hamburger", another computer-based exhibit, showed all the ingredients in a Big Mac and their geographic origins around the world.

Like every Science Centre special exhibition, FOOD brought with it a festive, carnival-like atmosphere. Musicians, dancers, celebrity chefs, famous foodies – dozens of them dropped by to educate and entertain the crowds. Toronto folksinger Ken Whiteley sang songs about food while he baked apple pies. Garbologist William Rathje gave a special talk on the food we throw away and what it tells us about our society. We are what we **don't** eat. Columnist and author Jane Brody flew in from New York to spread the good news that we all should be eating more carbohydrates – potatoes, bread, pasta! Well-known CBC **Morningside** contributor and author of the highly acclaimed book, "Much Depends on Dinner", Dr. Mar-

Quoi de plus approprié pour une exposition spéciale sur la nourriture qu'une exposition qui se dévore toute seule?

Voilà ce que le Centre des sciences de l'Ontario a découvert, à sa grande surprise, le jour où il a présenté des crevettes géantes de Malaisie pour une démonstration sur les techniques modernes d'aquaculture. À peine les avait-on mises dans leur aquarium qu'elles ont commencé à se grignoter mutuellement, ce qui a fait sensation chez les visiteurs. Après une certaine panique, les techniciens du Centre ont découvert qu'en baissant la température de l'eau, la voracité de ces crustacés s'apaisait.

Même dépourvue de son exposition cannibale, l'exposition FOOD a été l'un des plus grands succès dans l'histoire du Centre des sciences de l'Ontario. Au total, 850 000 visiteurs sont passés par le Grand Hall où était installée l'exposition, du 6 mars au 2 novembre.

Après l'exposition sur la Chine en 1982, China: 7000 Years of Discovery, FOOD est la plus importante exposition que le Centre ait jamais présentée. Mais alors qu'une grande partie de l'exposition chinoise venait de Chine, FOOD a été presque exclusivement assemblée ici au Centre. Les visiteurs ont pu y découvrir la nourriture sous tous ses aspects – depuis sa culture à sa conservation et à sa préparation, et de son ingestion à son élimination – et ceci dans le même esprit de participation directe du visiteur qui a fait l'exclusivité du Centre.

Nous avons présenté un total de 40 nouveaux modules d'exposition, en passant de la culture hydroponique aux additifs alimentaires et des repas de cérémonie à l'alimentation des astronautes. À l'exposition sur la digestion, le public a pu voir un véritable système digestif humain très révélateur et faire un voyage en vidéo dans le tube digestif. "Qu'est-ce qui vous ronge?", c'est là où vous pouviez faire connaissance avec toute la ménagerie de créatures (insectes, bactéries et autres animaux de plus grosse taille) qui trouvent à se nourrir sur votre corps ou… à l'intérieur. À "Menu au choix", un grand nombre de visiteurs ont composé leur menu parmi toute une variété de plats. Après avoir englouti la carte indiquant leur choix, l'ordinateur leur répondait sur un ton parfois réprobateur: "Vous avez un appétit d'oiseau! Votre repas ne vous donne que 19% des calories dont une personne de votre âge, de votre sexe et de votre poids a quotidiennement besoin."

Au "Répertoire des additifs alimentaires", on pouvait choisir son aliment préféré et faire analyser les additifs qu'il contient par ordinateur. "L'anatomie d'un Big Mac", un autre module informatisé, montrait que tous les ingrédients d'un repas aussi simple viennent du monde entier.

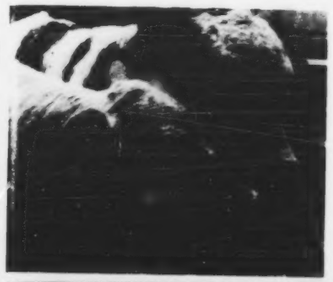
Comme toutes les expositions spéciales du Centre des sciences, FOOD s'est déroulée dans une atmosphère de carnaval. Des musiciens, des danseurs, des chefs de grand renom et des gourmants célèbres se sont succédés pour éduquer et amuser le public. Le chanteur Ken Whiteley de Toronto nous a chanté des chansons sur la nourriture tout en faisant des tartes aux pommes. Le spécialiste des ordures ménagères William Rathje a donné une conférence spéciale sur les déchets de nourriture et ce qu'ils révèlent sur notre société. Dis-moi ce que tu ne manges pas… La rédactrice et auteur Jane Brody est venue de New York pour nous annoncer que nous devrions manger davantage

garet Visser, looked back on the history of butter and margarine. Dr. Francis Kallfelz, an animal nutritionist from Cornell University, offered tips on feeding your dog and cat right.

Animals – future food – were among the most popular participants in the show, especially with kids and urban dwellers. At the FOOD show Farm, located on the Science Centre patio, you could learn all about the latest methods of raising animals, such as artificial insemination, and see computer-controlled milking machines. Better yet, you

also got a close up look at a whole barnyard of farm friends – a mother sheep with her lamb; chickens clucking in their cages and dutifully laying their daily quota of eggs; a huge pink porker and her litter of ravenous piglets; and a pregnant cow that mid-way through the summer gave birth to two calves, OSCar and TOSCa.

For many other visitors, and not a few OSC staff members, the highlights of FOOD occurred several times daily in The Kitchen. There, local cooks from Toronto's ethnic neighbourhoods whipped up their favourite dishes in a wide variety of cuisines ranging from Creole to Mennonite to Balkan to Japanese to – something totally new – Canadian French West Coast. Weekly technique sessions in The Kitchen also offered advice on butchering beef, boning fish, moulding chocolate and brewing beer. Altogether, 60 cooks visited The Kitchen and, Oh! the heavenly smells that wafted up from their stoves.



de glucides – pommes de terre, pain et pâtes alimentaires. Dr Margaret Visser, célèbre collaboratrice à l'émission **Morningside** de la CBC et auteur du livre **"Much Depends on Dinner"**, nous a raconté l'histoire du beurre et de la margarine. Dr Francis Kallfelz, spécialiste de l'alimentation animale à Cornell University, nous a indiqué comment bien nourrir nos chats et nos chiens.

Les animaux, notre future nourriture, ont attiré beaucoup d'attention, en particulier celle des enfants et des citadins. À la Ferme de l'exposition sur le patio du Centre des sciences, on pouvait se mettre au courant des toutes dernières méthodes d'élevage des animaux, comme par exemple l'insémination artificielle, et voir des trayeuses contrôlées par ordinateur. Et encore mieux, on pouvait même y rencontrer tous les animaux familiers de la ferme: une brebis et son agneau, des poules gloussantes qui pondaient leur ration quotidienne d'oeufs, une énorme truie et sa portée de cochonnets gloutons et une vache enceinte qui, au milieu de l'été, a donné naissance à deux veaux, OSCar et TOSCa.

Pour de nombreux visiteurs, sans compter tous les curieux parmi notre personnel, on pouvait passer plusieurs fois par jour des moments délectables à la Cuisine. C'est là où des cuisiniers de Toronto de diverses origines ethniques nous ont révélé le secret de leurs plats préférés en nous faisant faire un tour du monde gastronomique: cuisine créole, japonaise, cuisine des Balkans, cuisine des Mennonites, et même une nouveauté, la cuisine canadienne-française de la côte ouest! Chaque semaine, il y avait des sessions donnant des conseils techniques sur le découpage du boeuf, le moulage du chocolat ou comment ôter les arêtes de poisson et brasser la bière. En tout, 60 cuisiniers sont passés par notre Cuisine en nous attirant par des odeurs alléchantes!

Entre ces démonstrations, les scientifiques du Centre nous ont initié aux principes scientifiques de l'art culinaire en répondant à nos questions, comme par exemple pourquoi est-il préférable de battre les oeufs en neige dans un récipient en cuivre ou pourquoi ne faut-il jamais faire bouillir une sauce après y avoir ajouté de la crème.

RECETTES

NOUVELLE CUISINE CANADIENNE

SALADE DE PÂTES DES ANNÉES 80

1	poitrine de poulet	1
1½ tasse	petites pâtes (fusilli, penne ou coquillettes)	375 mL
1 c. à soupe	huile d'olive ou végétale	15 mL
¾ tasse	pois mange-tout, équeutés	175 mL
8 à 10	asperges (tiges dures pelées), coupées en morceaux d'1" (2,5 cm)	8 à 10
1	poivron rouge doux	1
¼ tasse	pignons ou amandes effilées	50 mL
2 c. à soupe	ciboulette ciselée ou aneth frais	25 mL
2 c. à soupe	persil frais haché ou cilantro	25 mL
Sauce:		
¼ tasse	huile d'olive, végétale ou de noix	50 mL
1 c. à soupe	sauce au soja légère (facultatif)	15 mL
1 c. à soupe	vinaigre à l'estragon ou de vin rouge	15 mL
1 c. à soupe	moutarde de Dijon	15 mL
1	gousse d'ail hachée	1
	poivre au moulin	

Mettre le poulet dans une casserole et recouvrir d'eau. Amener à ébullition. Baisser le feu, couvrir et faire mijoter jusqu'à cuisson complète. Retirer la peau et les os. Envelopper dans une feuille de plastique et réfrigérer jusqu'à utilisation.

Dans une casserole moyenne d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais fermes. Égoutter et ajouter l'huile. Réfrigérer.

Mettre 2" (5 cm) d'eau dans une casserole. Porter à ébullition. Ajouter les pois mange-tout et cuire 1 min. Sortir avec une cuiller à trous. Égoutter et rafraîchir. Répéter avec les asperges en leur donnant 3 min de cuisson ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réfrigérer.

Griller le poivron à environ 4" (10 cm) du gril, en tournant souvent jusqu'à ce que la peau ait noirci, environ 10 min. Enfermer dans un sac en papier. Laisser 10 min jusqu'à ce que la peau se détache et que le poivron ait refroidi. Couper en deux, épépiner et retirer le pédoncule et le coeur. Peler et tailler la pulpe en lanières.

Mettre une poêle à feu doux. Ajouter les pignons et dorer en secouant souvent la poêle jusqu'à ce qu'ils soient aromatiques.

Sauce: Mélanger tous les ingrédients dans un pot hermétique en secouant bien. Découper le poulet en petits morceaux et mettre dans un grand saladier. Ajouter les pâtes, les légumes, la ciboulette, le persil et les pignons. 4 à 6 personnes.

Démonstratrice – Marion Kane
Rubrique culinaire, *The Toronto Sun*

RECIPES

Nouvelle Cuisine Canadienne

MARION'S PASTA SALAD FOR THE '80s

1	whole chicken breast	1
1 ½ cups	small pasta (e.g., fusilli, penne, shells)	375 mL
1 tbsp.	olive or vegetable oil	15 mL
¾ cup	snow peas, trimmed	175 mL
8 to 10	stalks asparagus (coarse stems peeled), cut in 1-inch (2.5 cm) pieces	8 to 10
1	sweet red pepper	1
¼ cup	pine nuts or slivered almonds	50 mL
2 tbsp.	chopped fresh chives or dill	25 mL
2 tbsp.	chopped fresh parsley or cilantro	25 mL

Dressing:

¼ cup	olive, vegetable or nut oil	50 mL
1 tbsp.	light soy sauce (optional)	15 mL
1 tbsp.	tarragon or red wine vinegar	15 mL
1 tbsp.	Dijon mustard	15 mL
1	clove garlic, minced	1
	Freshly ground pepper	

Place chicken in saucepan and add water to cover; bring to boil, reduce heat, cover and simmer until cooked through. Remove skin and bones. Wrap in plastic wrap and refrigerate until using.

In medium-sized pot of boiling salted water, cook pasta until tender but firm. Drain and toss with oil. Chill.

Add water to saucepan to a depth of 2 inches (5 cm). Bring to boil. Add snow peas and cook for 1 minute. Remove with slotted spoon. Transfer to strainer and refresh under cold water. Repeat with asparagus, cooking for about 3 minutes or until tender-crisp. Chill.

Broil or grill pepper about 4 inches (10 cm) from heat, turning often, until charred all over, about 10 minutes. Place in brown paper bag and seal; let sit for 10 minutes or until skin loosens and pepper is cool. Cut pepper in half; remove seeds, stem and core. Peel off and discard skin. Cut pepper into julienne strips.

Heat small heavy skillet over low heat. Add nuts and cook, shaking pan often, until golden brown and aromatic.

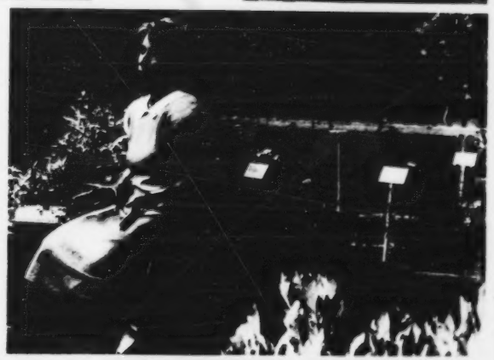
Dressing: In jar with tight-fitting lid, combine all ingredients. Shake well until blended. Cut chicken into bite-sized pieces and place in large bowl. Add pasta, vegetables, chives, parsley and nuts. Add dressing and toss to coat. Makes 4 to 6 servings.

Demonstrator – Marion Kane
Food Editor, The Toronto Sun

In between these demonstrations, OSC scientists blended food science and the art of cooking, giving answers to such questions as why you should always beat egg whites in a copper bowl and why a sauce must never be boiled after you've added cream.

With an abundance of good food always on display, it was only right that the Centre give special emphasis to its absence. Cartoonist Ben Wicks organized a showing of cartoons, drawn by Canada's best editorial cartoonists, to draw attention to worldwide hunger. Local jazz and blues singer Salome Bey gave a benefit concert for which the price of admission was a donation of food for the Toronto Food Bank.

Ivana Feranac showed visitors how to make Croatian fried apples and cheese dumplings.
Ivana Feranac a montré aux visiteurs comment frire des pommes à la croatienne et faire des boulettes au fromage.



Author and columnist Jane Brody took a look at the Herb Garden between her talks at the Science Centre.
Entracte au jardin d'herbes pour l'auteur et rédactrice Jane Brody, entre deux conférences au Centre des sciences.

To the FOOD show itself, major funding was provided not only by the OSC's parent ministry, Citizenship and Culture, but by John Labatt Ltd., and by the Ministry of Agriculture and Food. The Ministry of Agriculture and Food also plugged the Centre into a province-wide network linking farmer's groups and newspapers, which proved a valuable connection for promoting the show.

Smaller donations also came in the form of products, equipment and expertise given by more than 50 companies, valued at several hundred thousand dollars. Not so small was the beautiful, stainless steel behemoth loaned and staffed by the Tetra Pak company. Five times daily, this giant machine would stir to life, whirring and clattering and giving visitors a demonstration of how it

Animal nutrition expert Dr. Francis Kallfelz showed pet owners how to feed their dogs and cats right.
Dr Francis Kallfelz, spécialiste de l'alimentation des animaux, nous a indiqué comment bien nourrir son chat et son chien.

Avec toute cette abondance de nourriture sous nos yeux, il était naturel que le Centre en souligne également la carence. Le dessinateur humoristique Ben Wicks a organisé une exposition de dessins de nos plus grands dessinateurs humoristiques de journaux, pour attirer l'attention sur la faim dans le monde. La chanteuse de jazz et de blues Salome Bey a donné un concert dont le prix d'entrée consistait en un don de nourriture à la Toronto Food Bank.

L'exposition FOOD a été subventionnée en majeure partie par le ministère des Affaires civiques et culturelles de l'Ontario dont dépend le Centre, par John Labatt Ltd., et par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario. Ce dernier a mis le Centre en contact avec un réseau provincial de groupes et de journaux s'adressant aux fermiers, ce qui s'est

George Vanderkuur with Canadian astronaut Ken Money at the launch of the "baking in space" exhibit.
La cuisson du pain dans l'espace avec George Vanderkuur du Centre des sciences et l'astronaute canadien Ken Money.

Jim Parr showed Lynn Redgrave around FOOD, between takes of the film she was shooting at the Science Centre.
Notre directeur général, M. Jim Parr, en compagnie de Lynn Redgrave à l'exposition FOOD, entre deux scènes du film qu'elle a tourné au Centre des sciences.

Dufflet, one of Toronto's top pastry makers, examines the human digestive system.
Dufflet, l'une des plus grandes pâtissières à Toronto, examine l'appareil digestif humain.

avéré très utile pour faire la promotion de l'exposition.

Des dons d'une valeur de plusieurs centaines de milliers de dollars nous ont été faits sous forme de produits, d'équipement et d'expertise de la part d'une cinquantaine d'entreprises. Sans compter la compagnie Tetra Pak qui nous a prêté sa rutilante machine en acier inoxydable et son personnel. Cinq fois par jour, cette énorme machine se mettait en branle avec un bruit d'enfer en montrant au public comment elle met des liquides – lait, jus, vin – dans des emballages stériles et hermétiques. Les Canadiens en utilisent 500 000 chaque année.

RECETTES

Cuisine Du Moyen-Orient

MUHALLABIA (Pudding au lait)

½ tasse	fécule de maïs	125 mL
4 tasses	lait froid	1 L
½ tasse	sucre en poudre	125 mL
2 c. à soupe	eau de rose*	25 mL
¼ tasse	poudre d'amandes	50 mL
1 c. à thé	vanille	5 mL
1 c. à thé	cannelle	5 mL
2 c. à soupe	raisins secs	25 mL
2 c. à soupe	amandes pilées	25 mL

Verser la fécule de maïs dans 1 tasse (250 mL) de lait et remuer jusqu'à dissolution. Dans une grande casserole, combiner le restant de lait avec le sucre. Amener à ébullition, baisser le feu et ajouter le mélange de fécule en remuant. Faire cuire en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe le dos d'une cuiller (environ 10 min).

Ajouter l'eau de rose et continuer à cuire 2 min de plus en remuant de temps en temps. Ajouter la poudre d'amandes en remuant et retirer du feu; ajouter la vanille. Laisser un peu refroidir et transvaser à la cuiller dans un grand bol de verre. Saupoudrer de cannelle et parsemer de raisins et d'amandes. Laisser 2 heures au réfrigérateur ou jusqu'à temps que le pudding soit bien frais. 6 personnes.

*en vente dans les magasins d'aliments exotiques.

Démonstratrice – Sheila Clarke

Cuisine Au Robot

HALLAH

1	paquet de levure sèche active ou 1 c. à soupe (15 mL)	1
1½ c. à thé	sucre en poudre	7 mL
¼ tasse	eau tiède	50 mL
3¾ tasses	farine tout usage	800 mL
1½ c. à thé	sel	7 mL
2 c. à soupe	huile	25 mL
1	oeuf	1
¾ tasse	eau froide	175 mL
1	jaune d'oeuf battu dans 2 c. à thé (10 mL) d'eau	1
¼ tasse	graines de pavot	50 mL

Délayer la levure et le sucre dans l'eau tiède. Réserver. Avec la lame à pâte d'un robot culinaire, mélanger la farine, le sel et l'huile pendant 5 sec. Dans une mesure de 2 tasses (500 mL), mélanger oeuf et eau froide. Avec le robot en marche, verser lentement le mélange d'oeuf par le tube jusqu'à temps que la pâte forme une boule. Arrêter l'appareil 45 secondes plus tard.

Poser la pâte dans un bol légèrement huilé. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser lever dans un endroit tiède (éviter les courants d'air) jusqu'à ce qu'elle ait double de volume (1-1½ heure). Battre et séparer la pâte en trois parties. Rouler chacune sur une longueur d'environ 15" (38 cm). Tresser les trois bandes sur une plaque légèrement huilée et recouvrir d'une feuille de plastique huilée. Laisser lever jusqu'à ce que la pâte ait double de volume (45 min environ). Badigeonner de jaune d'oeuf et parsemer de graines de pavot. Passer au four chaud à 375°F (190°C) pendant 20 min, puis baisser à 350°F (180°C) et continuer à cuire pendant 10 min de plus ou jusqu'à ce que le pain sonne creux en tapant le dessous. Donne 1 pain.

Démonstratrice – Marion da Silva
Weil Company Limited

ENTRÉE

RECIPES

MIDDLE EASTERN COOKING

MUHALLABIA (Milk Pudding)

½ cup	cornstarch	125 mL
4 cups	cold milk	1 L
½ cup	granulated sugar	125 mL
2 tbsp.	rosewater*	25 mL
¼ cup	ground almonds	50 mL
1 tsp.	vanilla	5 mL
1 tsp.	cinnamon	5 mL
2 tbsp.	raisins	25 mL
2 tbsp.	chopped almonds	25 mL

Add cornstarch to 1 cup (250 mL) milk and stir until dissolved. In large saucepan, combine remaining milk with sugar. Bring to boil, reduce heat to low and stir in cornstarch mixture; cook, stirring constantly, until mixture is thick enough to coat a spoon, about 10 minutes.

Add rosewater and cook, stirring occasionally, for 2 minutes longer. Stir in ground almonds and remove from heat; add vanilla. Let cool slightly, then spoon into large glass bowl. Sprinkle with cinnamon, raisins and chopped almonds. Refrigerate for 2 hours or until well chilled. Makes 6 servings.

*Available in specialty food stores.

Demonstrator – Sheila Clarke

FOOD PROCESSOR COOKING

CHALLAH

1	pkg. active dry yeast or 1 tbsp. (15 mL)	1
1½ tsp.	granulated sugar	7 mL
¼ cup	lukewarm water	50 mL
3¼ cups	all-purpose flour	800 mL
1½ tsp.	salt	7 mL
2 tbsp.	oil	25 mL
1	egg	1
¾ cup	cold water	175 mL
1	egg yolk beaten with 2 tsp. (10 mL) water	1
¼ cup	poppy seeds	50 mL

Dissolve yeast and sugar in lukewarm water. Set aside. In workbowl fitted with dough blade, combine flour, salt and oil; process for 5 seconds. In 2-cup (500 mL) measure, combine egg and cold water. With machine running, slowly pour egg mixture through feed tube and process until dough begins to form a ball; then continue processing for 45 seconds longer.

Transfer dough to lightly oiled bowl. Cover with plastic wrap and let rise in warm, draft-free place until doubled in bulk, about 1 to 1½ hours. Punch down and divide into 3 portions. Roll each portion into a rope, about 15 inches (38 cm) long. Braid ropes together on lightly oiled baking sheet and cover with oiled plastic wrap; let rise until doubled, about 45 minutes. Brush with egg yolk and sprinkle with poppy seeds. Bake in 375°F (190°C) oven for 20 minutes; reduce heat to 350°F (180°C) and continue baking 10 minutes longer or until loaf sounds hollow when tapped on bottom. Makes 1 loaf.

Demonstrator – Marion da Silva
Weil Company Limited

wraps liquids – milk, juice, wine – in sterile, airless cartons, 500 000 of which Canadians use every year.

The best thing of all about FOOD is that it won't ever end. For instance, during Ontario's annual Agri-Food week in early October '86, a Farmer's Market assembled on the Science Centre parking lot, offering visitors fresh produce – fruits, vegetables, flowers, honey – from farms in the growing belt around Toronto. So successful was the market, thanks in good part to Bowmanville grower Joe Cristl, that the Centre counts on it becoming an annual tradition.

Out of the FOOD show, too, came *Foodworks*, the second in a series of Ontario Science Centre books for children aged about 8-12, published for the Centre by Kids Can Press. *Foodworks* looks at food from all directions – where it comes from, where it goes when you eat it, what's in it and what you can do with it. It includes 40 fun-with-food experiments, showing the young reader how to make bigger burps, how to cook worms and how to grow a hydroponic garden, among other things. By year's end, *Foodworks* had sold 15 000 copies and been picked up by publishers in the United States, United Kingdom, and Germany, as well as by a French-language publisher in Quebec.

But best of all, when FOOD finally closed, all the exhibits from the show – the leftovers, so to speak – were transported downstairs to the former Hall of Earth, renamed Earth/Food. For many years to come, visitors there will continue savouring the pleasures of FOOD.

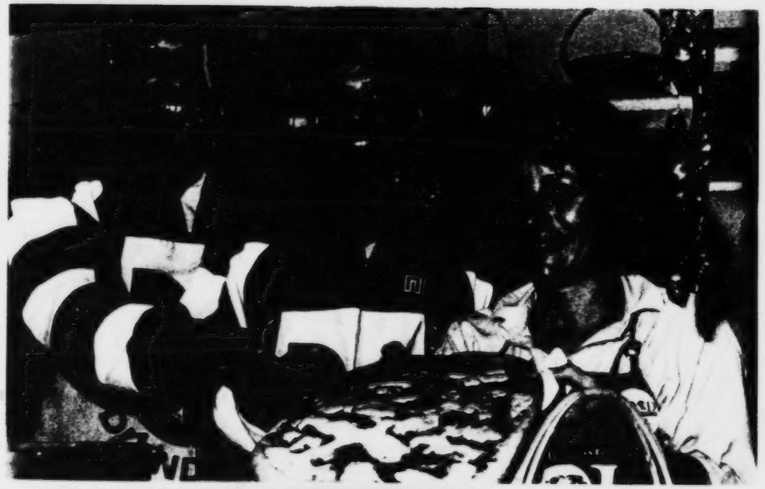
Second helpings, anyone?

Cookbook author Carla Azevedo demonstrated Portuguese cooking.
Auteur d'un livre de recettes, Carla Azevedo fait une démonstration de cuisine portugaise.

Sophia Pandoff prepared dishes from Macedonia, one of the many cultures represented in The Kitchen.
Sophia Pandoff nous a cuisiné des plats de la Macédoine, l'une des nombreuses cultures représentées à la Cuisine.

Rodney the Oyster Man
Rodney, le spécialiste des huîtres

Maria Nicolussi was one of the demonstrators during Herb Week at the FOOD show.
Maria Nicolussi, l'une de nos démonstratrices pendant la semaine des herbes.



Members of the Blizzard soccer team joined Maria Pace in The Kitchen during Italian Week at the FOOD show.
Des joueurs de l'équipe de soccer des Blizzard rendent visite à Maria Pace à la Cuisine pendant la semaine italienne de FOOD.

Jan Poon demonstrated food as art.
Le stylisme culinaire avec Jan Poon.

Mais le plus intéressant, c'est que cette exposition ne fermera en quelque sorte jamais. Par exemple, début octobre 1986, pendant la semaine Agri-Food qui a lieu tous les ans en Ontario, l'aire de stationnement du Centre des sciences s'est transformée en marché en offrant aux visiteurs des produits frais – fruits, légumes, fleurs, miel – venant de fermes des environs de Toronto. Grâce en grande partie à l'agriculteur Joe Cristl de Bowmanville, ce marché a remporté un tel succès que le Centre compte en faire une tradition annuelle.

Nous avons aussi lancé *Foodworks*, le second livre d'une série réalisée par le Centre des sciences de l'Ontario pour les enfants de 8 à 12 ans, publié pour le Centre par Kids Can Press. *Foodworks* explore la nourriture sous

Science Centre editor/author Carol Gold and Chairman George Cohon celebrate at the launch of Foodworks.
La rédactrice en chef et auteur Carol Gold, du Centre des sciences, et le président, M. George Cohon, célèbrent le lancement de Foodworks.

tous ses angles: d'où elle vient, où elle va quand on la consomme, ce qu'elle contient et ce qu'on peut faire avec. Le livre comprend 40 expériences culinaires amusantes, montrant entre autres aux jeunes lecteurs comment faire de plus gros rots, faire cuire des vers et cultiver un jardin hydroponique. À la fin de l'année, *Foodworks* avait été vendu à 15 000 exemplaires et avait obtenu des contrats de distribution auprès d'éditeurs américains, britanniques et allemands et d'un éditeur français au Québec.

Mais mieux encore, à la fin de l'exposition FOOD, tous les modules d'exposition – les restes, si l'on peut dire – ont été transférés en bas, dans l'ancien Hall de la Terre qui a été rebaptisé Terre/Nourriture. Pendant de nombreuses années, les visiteurs pourront continuer à savourer cette exposition. Pour ceux qui en reveulent une seconde part...

LES CHEFS

THE WORKSHOPS

Behind the Hall of Communications in the Valley Building is a large work area the size of several halls, which we call "the shops". There amid the commotion of saws, hammers and milling machines the production of exhibits goes on.

The Ontario Science Centre is not just a one-of-a-kind science museum; it's an industrial complex.

Visitors often wonder where we get our terrific exhibits. Who makes them? Where can they be bought? Well, almost every exhibit is not only conceived and designed at the Centre, but built here, too.

Behind the Hall of Communications in the Valley Building is a large work area the size of several halls, which we call "the shops". There amid the commotion of saws, hammers and milling machines the production of exhibits goes on.

Like the anonymous artisans who worked on the cathedral at Chartres, the men and women in the Shops remain less familiar to our visitors. And yet, out of our 342 employees, 92 work there. It is our largest department, encompassing six smaller units: electrical, wood, metal, paint and silk screen, electronics and audio visual, and exhibit maintenance and stores. And of the 92 workers, 64 are fully certified tradesmen – cabinetmakers, machinists, electricians, benchfitters, welders, painters, graphics, electronics and audio-visual technicians.

Such a large production department is unique among museums and institutions like the Science Centre. They rely more often, and sometimes completely, on outside contractors to do their construction work.

Our Shops people are a versatile group, required to work in close collaboration with designers and scientists, and meet the challenge of putting together an entirely new product every time. Imagine, for example, a team of cabinetmakers, metal shop fitters and machinists fabricating a Sopwith Pup

Seasmage, Wood Shop/de l'atelier du bois.

LES ATELIERS

Dans les coulisses, dans le bâtiment de la Vallée derrière le Hall des Communications, se cachent d'immenses locaux de la grandeur de plusieurs halls: ce sont les "Ateliers". C'est là, au milieu d'une cacophonie de scies, de marteaux et de fraiseuses que l'on construit nos modules.

Bob Williams; Wood Shop / de l'atelier du bois.

Le Centre des sciences de l'Ontario n'est pas simplement un musée des sciences unique en son genre, c'est aussi un complexe industriel.

Les visiteurs nous demandent souvent d'où nous viennent toutes nos expositions. Qui les fait? Où peut-on les acheter? En fait, non seulement nous créons presque tous nos modules, mais nous les construisons également.

Dans les coulisses, dans le bâtiment de la Vallée derrière le Hall des Communications, se cachent d'immenses locaux de la grandeur de plusieurs halls: ce sont les "Ateliers". C'est là, au milieu d'une cacophonie de scies, de marteaux et de fraiseuses que l'on construit nos modules.

Comme tous ces artisans anonymes qui ont bâti la cathédrale de Chartres, les hommes et les femmes qui travaillent dans nos Ateliers restent des visages inconnus pour nos visiteurs. Et pourtant, sur un total de 342 employés, 92 font partie des Ateliers. C'est notre plus grand service et il se divise en six sections: électricité, bois, métal, peinture et sérigraphie, électronique et audio-visuel, entretien des modules et équipement et fournitures. Sur ces 92 employés, 64 sont des techniciens certifiés (menuisiers, mécaniciens, électriciens, soudeurs, graphistes, peintres, techniciens en électronique et en audio-visuel).

Un service de production d'une telle importance est tout à fait spécial au Centre des sciences. Les musées et les institutions de ce genre sous-traitent souvent, et parfois totalement, la construction de leurs expositions.

Nos artisans forment un groupe aux talents variés qui doit travailler en collaboration étroite avec les designers et les scientifiques, et arriver à construire un produit entièrement nouveau à chaque fois. Prenons par exemple une équipe de menuisiers, de monteurs et de mécaniciens

Electronics technician John Bowen checks some equipment.
Le technicien en électronique John Bowen vérifie l'équipement.

Albert Baars, spraying an exhibit in the Paint Shop.
Albert Baars peint un module à l'aerosol à l'atelier de peinture.

Chip Anderson, of Exhibit Maintenance, cleans one of the chemistry exhibits on the floor.
Chip Anderson du service d'entretien des expositions nettoie un module de chimie.

THE WORKSHOPS

An apprenticeship program allows the Shops to hold on to their knowledge, preserving a tradition of quality for the next generation.

airplane. (The finished product, which hangs in the Hall of Technology, was built in front of visitors from its original 1914 drawings, and could probably fly.) Or imagine erecting a pagoda roof (as was required for the 1982 show, China: 7000 Years of Discovery) in the authentic Chinese way. Which is to say, without glue or nails!

No two exhibits are ever alike.

The production of each exhibit is also a collaborative exercise between the various departments in the shops. From the first nail to the last coat of paint, every skill goes into the making of an exhibit.

There are about 900 exhibits, theatres and demonstration areas in the Centre and the Shops is responsible for keeping them all in good working order. This embraces every task from feeding the budgies in the Hall of Life to maintaining the computers in the Hall of Technology to cleaning the Coloured Flames exhibit in the Chemical Energy area each night. The Shops spent almost 60 percent of its time this year just maintaining exhibits.

Exhibits also undergo a continual process of development and renewal to meet the heavy demands put on them. Major redevelopment work ended this year on one of the Centre's most popular attractions, the Starlab planetarium. As originally built, the Starlab could simply not withstand so much use, and in the summer of '85, was shut down completely so that its controls could be fully computerized. Electronics technicians in the Shops put together both the hardware and the software for the computer, and since re-opening in the spring of '86, Starlab has operated without a hitch.

The Shops has always been central to the Science Centre's identity and success. What better indication of that could there be than our recent sales of two complete Science Circuses (45 exhibits in all), one to Japan in 1983, the other to Malaysia this year?

In 1986, a personnel realignment in the Shops enabled managers to hire three new apprentices, bringing the number of OSC apprentices to five (two in the metal shop, two in the wood shop and one in the silk-screen department). As the years have gone by, the Centre has come to realize how essential apprentices are to its well-being. The special skills that we have in the Shops are not easily found elsewhere.

With the Science Centre approaching its twentieth anniversary, many of our trades people who have been with us since the beginning are due to retire soon. If we must say farewell to them, we mustn't say goodbye to their skills. An apprenticeship program allows the Shops to hold on to their knowledge, preserving a tradition of quality for the next generation.

LES ATELIERS

Le programme d'apprentissage permet ainsi aux Ateliers de perpétuer leurs connaissances et de préserver une tradition de qualité pour la génération suivante.

en train de construire un avion Sopwith Pup. (Le produit fini que l'on peut voir dans le Hall de la Technologie a été assemblé devant les visiteurs à partir de 1 914 dessins, et il se peut même qu'il vole). Ou bien imaginez un instant bâtir le toit d'une pagode (comme on a dû le faire en 1982 pour l'exposition "China: 7000 Years of Discovery") selon les méthodes chinoises, c'est-à-dire sans colle ni clous!

Chaque module est unique en son genre.

Cela représente aussi un travail de collaboration entre les divers services des Ateliers. Depuis le premier clou jusqu'à la dernière couche de peinture, tous les métiers y passent.

Le Centre des sciences compte environ 900 modules d'exposition et des salles de théâtre et de démonstration, et les Ateliers ont la charge de tout maintenir en bon état de marche. Ce qui veut aussi bien dire donner à manger aux perruches qu'assurer la maintenance des ordinateurs dans le Hall de la Technologie, ou encore nettoyer chaque soir l'exposition "Coloured Flames" dans la section énergie chimique. Cette année, les Ateliers ont passé 60% de leur temps à l'entretien des modules d'exposition.

Les modules sont constamment en cours d'amélioration et de renouvellement pour résister au rude traitement auquel on les soumet. Cette année, nous avons terminé les travaux de modernisation de l'une des attractions préférées du public: le planétarium. Tel qu'il a été construit au départ, il ne pouvait tout simplement plus résister à un tel usage. Aussi, en été 1985, nous avons complètement fermé le planétarium pour informatiser les commandes.

Nos techniciens en électronique ont installé le matériel et le logiciel de l'ordinateur, et depuis sa réouverture au printemps 1986, le planétarium fonctionne comme un charme.

Les Ateliers ont toujours beaucoup contribué à l'originalité et au succès du Centre des sciences, comme en atteste le fait que nous ayons récemment vendu deux Caravanes de la science (45 modules en tout), une au Japon en 1983, et l'autre à la Malaisie cette année.

Au cours de 1986, des remaniements de personnel dans les Ateliers ont permis aux directeurs de recruter trois nouveaux apprentis. Nous avons donc maintenant cinq apprentis (deux à l'atelier du métal, deux à l'atelier du bois et un au service de sérigraphie). Au fil des ans, le Centre s'est rendu compte que les apprentis étaient un élément crucial à sa bonne marche. Les métiers auxquels nous faisons appel dans nos Ateliers ne se trouvent pas partout.

Maintenant que le Centre des sciences va bientôt fêter ses vingt ans, un bon nombre de nos techniciens sont avec nous depuis ses débuts et vont bientôt prendre leur retraite. S'ils doivent nous quitter, nous ne devons cependant pas perdre toutes leurs compétences avec eux. Le programme d'apprentissage permet ainsi aux Ateliers de perpétuer leurs connaissances et de préserver une tradition de qualité pour la génération suivante.

RECETTES

CUISINE RUSSE

CAVIAR D'AUBERGINE

Servir sur de fines tranches de pain de seigle avec du beurre doux. Se conserve au réfrigérateur pendant au moins une semaine.

2 lb	aubergines	1 kg
1 tasse	oignons hachés	250 mL
6 c. à soupe	huile d'olive	90 mL
2	petites gousses d'ail hachées	2
½ tasse	poivrons verts émincés	125 mL
¼ tasse	concentré ou purée de tomates ou 2 tomates fraîches, pelées et coupées en morceaux	50 mL
1 c. à thé	jus de citron	5 mL
	sel et poivre au moulin	

Enfourner l'aubergine à 400°F (200°C) environ 1 heure, jusqu'à ce que la peau soit noircie et ridée. Retirer du four et laisser refroidir pour pouvoir la manier. Retirer la peau qui doit se détacher facilement.

Dans une grande poêle, faire revenir les oignons dans la moitié d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Remuer souvent. Ajouter l'ail et les poivrons. Continuer à faire cuire jusqu'à ce que les poivrons soient tendres. Retirer du feu.

Couper l'aubergine en petits morceaux et ajouter aux oignons et aux poivrons. Ajouter le concentré de tomates.

Mettre le reste d'huile d'olive dans la poêle et remettre sur le feu. Faire chauffer pendant 15 à 20 min en remuant souvent jusqu'à ce que le mélange soit très épais. Ajouter le jus de citron, saler et poivrer.

Bien refroidir avant de servir. Donne environ 2 tasses (500 mL).

Démonstratrice – Julia Antonoff

CUISINE TRANSCANADIENNE

SOUPE AUX POIVRONS ROUGES

4	poivrons rouges doux	4
2 c. à soupe	huile d'olive de bonne qualité	25 mL
2	gousses d'ail écrasées	2
2	oignons finement hachés	2
3 tasses	bouillon de poulet	750 mL
	poivre moulu	

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Déposer les poivrons entiers sur une plaque et faire griller pendant 18 min. Retourner et continuer à cuire pendant 18 min. Les retirer de la plaque et les enfermer dans un sac en papier pendant 10 min (pour que la peau se détache facilement). Retirer la peau des poivrons. S'ils sont trop chauds, les peler sous l'eau. Les couper en deux, les épépiner et tailler la pulpe en morceaux de 3" (7,5 cm). Mettre de côté. (On peut aussi griller les poivrons à l'avance et les conserver au réfrigérateur.)

Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'ail et l'oignon et faire revenir pendant 5 min jusqu'à ce que les oignons soient fondus. Ajouter les poivrons grillés en remuant et continuer à cuire pendant 3 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Passer le mélange de poivrons au robot avec lame métallique. Par petits coups, mélanger jusqu'à consistance lisse. Verser cette purée dans la casserole. Ajouter le bouillon de poulet. Couvrir et faire cuire à feu moyen pendant 8 à 10 min, ou jusqu'à ce que la soupe soit chaude. Ajouter du poivre moulu. 4 personnes.

Démonstratrice – Monda Rosenberg
Rubrique culinaire, *Chatelaine Magazine*

RECIPES

Russian Cooking

EGGPLANT CAVIAR

Serve this as a spread on thinly sliced rye bread, with unsalted butter. It keeps well in the refrigerator for at least one week.

2 lb.	eggplant	1 kg
1 cup	chopped onions	250 mL
6 tbsp.	olive oil	90 mL
2	small cloves garlic, minced	2
½ cup	finely chopped green peppers	125 mL
¼ cup	tomato paste or puree, or	50 mL
	2 fresh tomatoes, peeled and chopped	
1 tsp.	lemon juice	5 mL
	Salt and freshly ground black pepper	

Bake eggplant in 400°F (200°C) oven about 1 hour, until skin is charred and wrinkled.

Remove from oven and let cool so you can handle it. Peel it. Skin should come off easily.

In large skillet, saute onions in half the olive oil until soft and yellow but not browned. Stir often. Add garlic and green peppers and keep cooking and stirring until peppers are soft and tender. Remove skillet from heat.

Chop eggplant fine and add to onions and peppers. Add tomato paste.

Add remaining olive oil to skillet and return to heat. Cook for 15 to 20 minutes until mixture is very thick, stirring often. Then stir in lemon juice and season with salt and pepper.

Cool thoroughly before serving. Makes about 2 cups (500 mL).

Demonstrator – Julia Antonoff

Cooking Across Canada

RED PEPPER SOUP

4	sweet red peppers	4
2 tbsp.	good-quality olive oil	25 mL
2	cloves garlic, crushed	2
2	onions, finely chopped	2
3 cups	chicken stock	750 mL
	Freshly ground black pepper	

Preheat oven to 375°F (190°C). Place whole peppers on baking sheet and roast for 18 minutes. Turn peppers and continue roasting for 18 minutes. Remove peppers from baking sheet and place in a bag. Seal bag and leave for 10 minutes (this makes the peppers easier to peel). Remove peppers from bag and peel off skin. If peppers are hot, peel under running water. Slice peppers in half and remove seeds. Cut each half into 3-inch (7.5 cm) chunks and set aside. (The peppers may be roasted ahead and refrigerated at this point.)

In large saucepan, heat oil over medium heat. Add garlic and onion and saute for 5 minutes, or until onions are soft. Stir in roasted peppers and continue cooking for 3 more minutes until peppers are very soft. Place cooked pepper mixture in bowl of food processor fitted with metal blade. Using on/off motion, blend until fairly smooth. Return pureed mixture to original saucepan. Add chicken stock. Cover and cook over medium heat for 8 to 10 minutes, or until soup is warm. Sprinkle with freshly ground black pepper. Makes 4 servings.

Demonstrator – Monda Rosenberg
Food Editor of *Chatelaine Magazine*

A LA CARTE

By May, the rest of OSC staff – the cooks – were rallied and, taking up their aprons and utensils, began work on the Science Arcade.

En mai, le reste du personnel du Centre, nos cuisiniers, se sont joints à eux, et armés de leur tablier et de leurs ustensiles, ils ont commencé par l'Arcade des sciences.

RÉFECTION DES MODULES

In the year of FOOD, it might be appropriate to liken the Ontario Science Centre to a fine restaurant. On the one hand, we have our standard menu composed of all those exhibits and theatres and demonstrations that have given the Centre its worldwide reputation. And then there is our tantalizing choice of "specials" – the guest speakers, film series and temporary exhibitions prepared to entice customers searching for variety.

Without a doubt, the Science Centre has preoccupied itself in the past few years with the creation of elaborate and time-consuming new specials. In 1982 there was China: 7000 Years of Discovery, in 1984 The Artist as a Young Machine and in 1986 FOOD. Consequently, there came a point when we found our standard bill of fare badly in need of attention.

With a million or more visitors pouring through the Centre every year, exhibits everywhere were suffering signs of wear and tear too obvious for staff to ignore – peeled paint, chipped edges, broken knobs and the like. Before these signs of old age and abuse became as obvious to our visitors as a fly in their soup, OSC had to begin a long process of exhibit renewal.

And so, in March of 1986, OSC's chief scientists and designers – our chefs – drew up a sweeping plan. Surrounded by piles of maps and diagrams, they sat down together and targeted various areas of the Centre, zeroing in on those exhibits and demonstration areas badly in need of repair.

By May, the rest of OSC staff – the cooks – were rallied and, taking up their aprons and utensils, began work on the Science Arcade, the Centre's largest and most popular hall. With 60 exhibits needing renovation there, a long, arduous summer loomed ahead. Nevertheless, work went ahead quickly and by fall, the staff had moved into several adjoining Halls – Technology, Life, Communications.

As it turned out, 1986 proved a propitious time for a serious overhaul of the OSC "menu". For the first year in recent memory, the Centre anticipated no major summer project.

En cette année d'exposition sur la nourriture, il semble tout à fait approprié de comparer le Centre des sciences de l'Ontario à un bon restaurant. D'une part, nous avons notre menu ordinaire d'expositions et de démonstrations auxquelles le Centre doit sa réputation internationale. Puis, il y a tous ces "spéciaux" du jour avec des conférences, des séries de films et des expositions temporaires destinées à attirer les visiteurs en quête de diversité.

Il est indéniable que, dans les dernières années, le Centre des sciences s'est concentré à concocter des spéciaux prodigieux qui ont demandé beaucoup de préparation. En 1982, nous avons présenté l'exposition chinoise, "China: 7000 Years of Discovery"; en 1984, c'était le tour de "The Artist as a Young Machine" et en 1986, "FOOD". Mais nous sommes arrivés au point où notre menu ordinaire avait grand besoin d'être recomposé.

Avec plus d'un million de visiteurs par an au Centre, les modules d'exposition montraient des signes avancés d'usure que notre personnel ne pouvait ignorer: peinture écaillée, coins ébréchés, boutons cassés, etc... Avant que ces signes de vieillesse ne deviennent aussi évidents pour nos visiteurs qu'une mouche dans leur soupe, le Centre des sciences de l'Ontario a décidé de se lancer dans un programme de réfection des modules d'exposition.

C'est ainsi qu'en mars 1986, les scientifiques et les designers du Centre, nos chefs cuisiniers, ont mis sur pied un plan d'attaque. Submergés de plans et de croquis, ils ont concentré leurs efforts sur diverses parties du Centre et en particulier sur les modules et les salles de démonstration qui avaient un besoin urgent de réparation.

En mai, le reste du personnel du Centre, nos cuisiniers, se sont joints à eux, et armés de leur tablier et de leurs ustensiles, ils ont commencé par l'Arcade des sciences, le hall le plus grand et le plus visité du Centre. Avec 60 modules à rénover, un long été s'annonçait. Le travail a cependant été effectué rapidement et en automne, le personnel s'attaquait aux autres halls: Technologie, Vie et Communications.

Renewing exhibits often includes improving their electronics.
Il faut souvent refaire les circuits électroniques en modernisant les modules d'exposition.

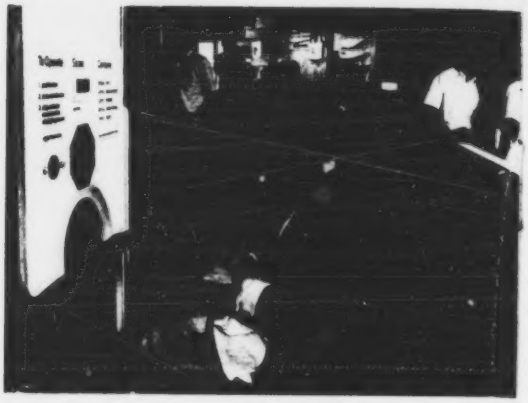
It also proved an opportune moment for recruiting help. Before 1986, the OSC team of science instructors spent the bulk of their time staging science demonstrations – laser shows, chem demos, and the like. But a new plan in '86 enabled instructors to turn over many duties to the part-time hosts and give more attention to research and development. The instructors were now free to assist OSC designers in the renewal effort, which couldn't have gone ahead without them.

Finally, the year proved a major turning point in one other regard. OSC Director General Jim Parr, anticipating upcoming provincial legislation that will make Ontario government services officially bilingual, ordered that the Centre reconceive itself as both a French and English institution. Immediately, all exhibits undergoing major renovations would speak in both mother tongues.

In years gone by, efforts at exhibit renewal were limited to five or six exhibits each year. In 1986, those efforts escalated to encompass fully one-third, or 300, of the exhibits, theatres and demonstration areas at the Centre. It was an extraordinary project, and by year's end, 65 exhibits were finished while work was well underway on another 30.

As exhibit renewal moves towards completion, we're once again confident that our customers will leave the Centre with their interest well-served.

At least 10 million people have tried the Driver Reaction Test.
Au moins dix millions de personnes ont passé le test de réaction du conducteur.



An updated exhibit in Transportation.
Un nouveau visage pour un module dans le Hall des Transports.

Karl Lauber of the Wood Shop demonstrates marquetry in the spruced-up Model Demonstration Area.
Karl Lauber de l'atelier du bois fait une démonstration de marqueterie dans le nouveau kiosque.

RÉFECTION DES MODULES

Comme on a pu le constater, 1986 était l'année où jamais pour entreprendre d'importantes rénovations. Pour la première fois dans son histoire récente, le Centre ne prévoyait aucun projet d'envergure pour l'été.

Cela semblait également le bon moment pour recruter du personnel. Avant 1986, nos instructeurs scientifiques passaient le plus clair de leur temps à faire des démonstrations scientifiques (laser, chimie, etc...). Mais grâce à un nouveau projet en 1986, ils ont pu largement en confier la responsabilité à des hôtes travaillant à temps partiel, ce qui leur a permis de se consacrer à la recherche et au développement. Ils étaient maintenant libres de prêter leur concours aux designers du Centre dans leur programme de rénovation. Ce projet n'aurait d'ailleurs pas pu être réalisé sans leur participation.

Finalement, cette année a marqué un tournant important dans un tout autre domaine. Prévoyant l'adoption d'une législation provinciale selon laquelle tous les services gouvernementaux ontariens devraient être officiellement bilingues, notre directeur général, Dr Jim Parr, a décidé que le Centre devrait se considérer comme une institution aussi bien française qu'anglaise. Dès lors, tous les modules en réfection seraient présentés dans les deux langues officielles.

Dans les années précédentes, on arrivait à rénover cinq ou six modules par an. En 1986, le programme de rénovation englobait un tiers des modules, des salles et des zones de démonstration, soit 300 unités. C'était un projet très ambitieux, et à la fin de l'année, 65 modules étaient terminés alors que 30 autres étaient en cours de rénovation.

Maintenant que nous voyons la fin de ce projet, nous pouvons nous dire une fois de plus que nos visiteurs tireront énormément de satisfaction de leur visite au Centre.

ntation, mechanisms and nations were revised on many its.
ésentation et les textes de reux modules ont été modernisés.

RECETTES

CUISINE ITALIENNE

SAUCE CRÉMEUSE AU PESTO

2 c. à soupe	beurre	25 mL
1 tasse	crème	250 mL
⅔ tasse	pesto (voir recette ci-dessous)	150 mL
3 c. à soupe	lait ou crème (facultatif)	45 mL
	sel à volonté	
1 lb	pâtes cuites	500 g
½ tasse	mélange de Parmigiano Reggiano et de Romano fraîchement râpés	125 mL
¼ tasse	pignons légèrement dorés (facultatif)	50 mL

Faire fondre le beurre dans une poêle profonde. Ajouter la crème et amener à ébullition. Faire mijoter 2 à 3 min jusqu'à ce que la crème commence à réduire. Ajouter le pesto et le lait ou la crème. Saler à volonté.

Ajouter 1 lb (500 g) de pâtes cuites et incorporer la sauce et ¼ tasse (50 mL) de fromage.

Servir immédiatement dans des bols parsemés de pignons dorés avec le reste du fromage à côté. 3 ou 4 personnes.

Pesto:

2 tasses	feuilles fraîches de basilic, lavées et séchées	500 mL
¼ tasse	pignons	50 mL
2	grosses gousses d'ail	2
¼ c. à thé	sel (ou à volonté)	1 mL
⅓ tasse	huile d'olive	75 mL
2 c. à soupe	beurre à température ambiante	25 mL
¼ tasse	Romano fraîchement râpé	50 mL
¼ tasse	Parmigiano Reggiano fraîchement râpé	50 mL

Dans un robot avec lame métallique, mélanger le basilic, les pignons, l'ail et le sel. Mouiller peu à peu d'huile, en raclant les bords si besoin est. Ajouter le beurre et le fromage juste avant de servir. Donne 1¼ tasse (300 mL).

Démonstratrice – Maria Pace

DÉCOUPAGE

POITRINE DE POULET À LA POIRE WILLIAMS

½ tasse	beurre doux	125 mL
2	poires, pelées et coupées en 8	2
1	belle poitrine de poulet découpée, désossée et sans peau	1
	sel et poivre	
¼ tasse	vin blanc	50 mL
½ tasse	crème à fouetter	125 mL
2 c. à soupe	poire williams ou brandy	25 mL

Faire fondre la moitié du beurre dans une grande poêle jusqu'à ce qu'il grésille. Faire sauter les poires pour les ramollir. Retirer du feu et maintenir au chaud.

Mettre le reste du beurre dans la poêle. Saler et poivrer la poitrine de poulet et la mettre dans la poêle. Faire cuire à feu moyen pendant 2 à 3 min suivant l'épaisseur de la chair. Retourner et faire cuire l'autre côté pendant 2 min. Mouiller de vin et faire bouillir jusqu'à évaporation. Ajouter la crème et la poire williams. Réduire la sauce jusqu'à ce que la crème épaississe un peu. Recouvrir de poires cuites. Servir avec des linguine. 2 personnes.

Démonstratrice – Lucy Waverman
Conseillère en alimentation

RECIPES

ITALIAN COOKING

CREAMY PESTO SAUCE

2 tbsp.	butter	25 mL
1 cup	heavy cream	250 mL
⅔ cup	pesto (see recipe below)	150 mL
3 tbsp.	milk or cream (optional)	45 mL
	Salt to taste	
1 lb.	cooked pasta	500 g
½ cup	combination of freshly grated Parmigiano Reggiano and Romano cheese	125 mL
¼ cup	lightly toasted pine nuts (optional)	50 mL

Heat butter in deep skillet. Add cream and bring to boil. Simmer for 2 to 3 minutes or until cream starts to reduce. Stir in pesto. Add milk or cream if desired. Add salt to taste.

Add 1 lb. (500 g) cooked pasta to skillet and toss with sauce and ¼ cup (50 mL) cheese.

Serve immediately in bowls with few toasted pine nuts sprinkled on top and remaining cheese on side. Makes 3 to 4 servings.

Pesto:

2 cups	densely packed fresh basil leaves, rinsed and dried	500 mL
¼ cup	pine nuts	50 mL
2	large cloves garlic	2
¼ tsp.	salt (or to taste)	1 mL
⅓ cup	olive oil	75 mL
2 tbsp.	butter, at room temperature	25 mL
¼ cup	freshly grated Romano cheese	50 mL
¼ cup	freshly grated Parmigiano Reggiano cheese	50 mL

In food processor fitted with metal blade, blend together basil, pine nuts, garlic and salt. Add oil gradually, scraping down sides of bowl if necessary. Stir in butter and cheese just before using. Makes 1¼ cups (300 mL).

Demonstrator – Maria Pace

BONING

CHICKEN BREASTS WITH POIRE WILLIAMS

½ cup	unsalted butter	125 mL
2	Anjou pears, peeled and sliced in eighths	2
1	large chicken breast, split, boned and skinned	1
	Salt and pepper	
¼ cup	white wine	50 mL
½ cup	whipping cream	125 mL
2 tbsp.	Poire Williams or brandy	25 mL

Heat half the butter in large skillet until sizzling. Saute pears until soft. Remove and keep warm.

Add remaining butter to frying pan. Season chicken breast with salt and pepper. Place breast in skillet and cook on medium heat for 2 to 3 minutes depending on thickness of breast. Turn and cook on second side for 2 minutes. Add wine and let boil until it evaporates. Add cream and Poire Williams. Let sauce reduce until cream thickens slightly. Scatter in reserved pears. Serve with linguine. Makes 2 servings.

Demonstrator – Lucy Waverman
Food consultant

NEW DEPARTMENTS

Building a submarine was never a high priority here at the Science Centre, but it happened all the same this year.

When the newly-refurbished old library space in the Centre's administration tower opened in January, staff members affectionately dubbed it "The Submarine". The name captures the high-tech feeling of vinyl floors, gray walls and a low-hanging track light system that snakes its way through each room.

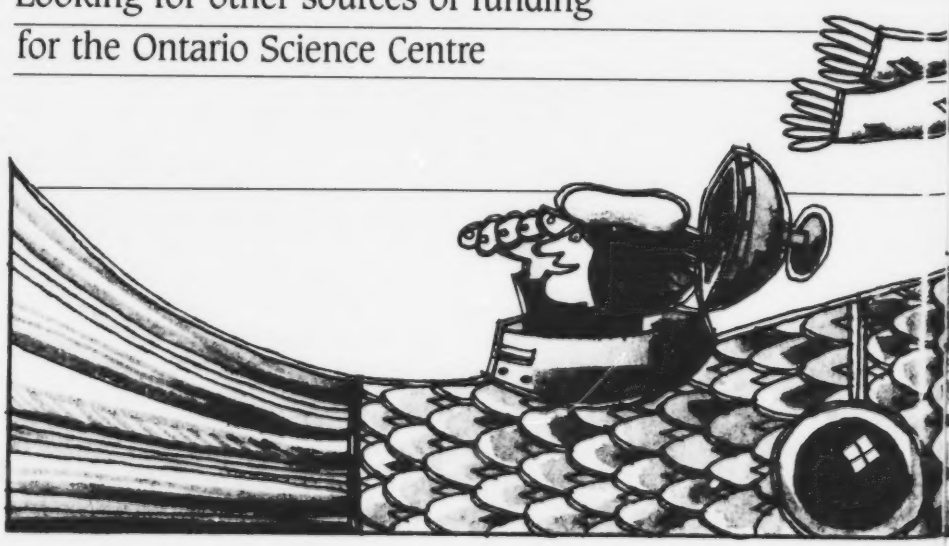
The point in building "The Submarine" was not to lure more visitors to the Centre, but rather to house its two new departments, Enterprises and Resource Development, both established this year. Placed side by side, Enterprises and Resources share the goal of making money for the Centre from sources other than the province's Ministry of Citizenship and Culture.

Briefly described, the task of Enterprises is to market products made or designed at the Science Centre, and to sell the services of our uniquely-skilled staff.

Resource Development, for its part, assumes the job of tapping the purses of corporations, foundations and other levels of government that regularly sponsor cultural and scientific events.

The goals of Enterprises and Resource Development are ones that the Centre has pursued for many years, though on a very limited scale. Through expanding contacts with foreign governments, for example, Centre management discovered that a worldwide market exists for its exhibits and expertise. The climax of this trend took place when, after the 1986 visit of the Science Circus to Malaysia, an entire Circus was sold for $825 000 to the Malaysian government.

Looking for other sources of funding for the Ontario Science Centre



À la recherche d'autres sources de financement pour le Centre des sciences de l'Ontario

NOUVELLE CUISINE

La construction d'un sous-marin n'était pas exactement au premier plan de nos préoccupations ici au Centre des sciences, mais c'est tout de même ce qui est arrivé cette année.

En janvier dernier, au moment de l'ouverture de l'emplacement rénové où se trouvait l'ancienne bibliothèque dans la tour de l'administration, les employés l'ont baptisé avec humour le "sous-marin". Son surnom évoque l'aspect haute technologie des sols en vinyle, des murs gris et des spots lumineux qui sillonnent chaque salle.

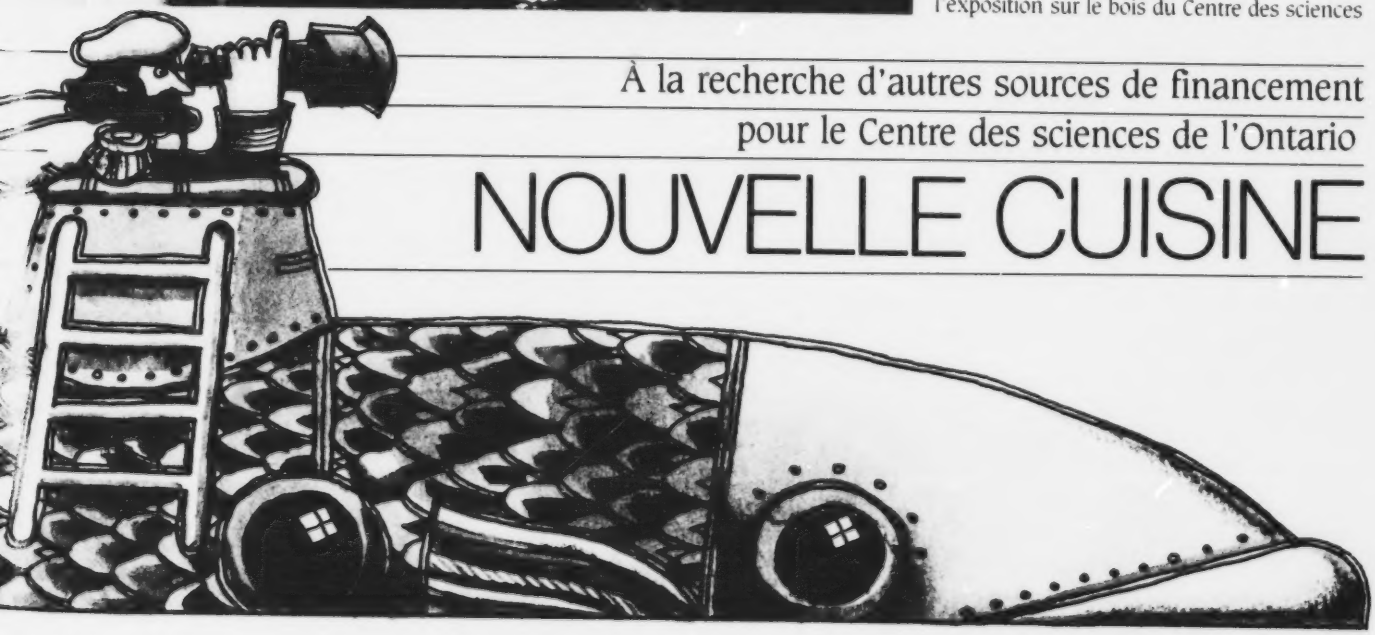
Le "sous-marin" a été construit non pas dans l'intention d'attirer davantage de visiteurs, mais pour y abriter Entreprises et Ressources, deux nouveaux services qui ont été créés cette année. Voisins l'un de l'autre, ces services ont pour but de trouver des fonds pour le Centre auprès de sources autres que le ministère des Affaires civiques et culturelles de l'Ontario.

En bref, le travail du service Entreprises consiste à commercialiser les produits fabriqués ou créés par le Centre des sciences de l'Ontario et de proposer les services de notre personnel très qualifié.

Pour sa part, le service Ressources s'adresse à la générosité des entreprises, des fondations et autres paliers du gouvernement qui subventionnent régulièrement des événements culturels et scientifiques.

Pendant des années, le Centre a poursuivi les mêmes objectifs qu'Entreprises et Ressources, mais à une moindre échelle. En élargissant ses contacts avec les gouvernements étrangers, la direction du Centre a découvert qu'il existe un marché international pour ses expositions et son expertise. À la suite d'une visite de la Caravane de la science en Malaisie en 1984, cette tendance s'est magnifiquement confirmée lorsque le gouvernement malais a décidé d'acheter une Caravane complète pour la somme de 825 000 $.

Pendant ce temps, à mesure que la réputation du Centre s'élargissait sur le plan international, davantage d'organisations canadiennes ont commencé à co-subventionner des expositions au Centre même. À titre d'exemple, en 1979, Abitibi-Price a donné 120 000 $ à l'exposition sur le bois du Centre des sciences



Around the world, people are fascinated by our electronic fingerpainting exhibit, just like this woman at the Science Circus in Malaysia.

Partout dans le monde, les gens sont fascinés par la peinture électronique et dessinent du doigt comme cette femme en Malaisie à la Caravane de la science.

"Exclusive Evenings" at the Science Centre were a successful innovation.

Les soirées spéciales du Centre des sciences: une innovation qui a du succès.

Datuk Seri Doctor Mahathir Mohamad, Prime Minister of Malaysia, becomes a human gyroscope at the Malaysian Science Circus.

Datuk Seri Doctor Mahathir Mohamad, premier ministre de la Malaysie, se transforme en gyroscope à la Caravane de science en Malaisie.

Meanwhile, as the Centre's reputation grew around the globe, more and more Canadian organizations were co-sponsoring shows and exhibitions at the Centre itself. In 1979, for example, Abitibi-Price donated $120 000 to the Ontario Science Centre's WOOD show, while two major donations from John Labatt and from the Ministry of Agriculture and Food – were made to the FOOD show.

Despite these successes, the Centre still lacked the formal mechanisms, sufficient staff and a firm government mandate to market aggressively itself or solicit donations. Today, all that has changed.

It took almost the whole 12 months to hire the employees and build "The Submarine" (the OSC library descended to the lab area behind the Science Arcade) but by year's end, the new departments were in place and at work. Resource Development had begun the task of finding a major corporate donor for the Centre's upcoming show on sport, and had mailed out dozens of other requests for smaller donations (rowing machines, wheelchairs, astro turf, etc.) to the show. Resource Development employees were also laying the groundwork for the first Ontario Science Centre membership drive, to get underway in the fall of '87.

Meanwhile at Enterprises, the ink was drying on a contract with Hamilton Kramer Design of San Francisco, a consulting group that is now preparing the master plan for the Hong Kong Science Centre. The deal calls for OSC staff to conduct a series of workshops and consult with Hamilton Kramer in the spring and summer of '87.

These projects represent only the beginning. Like a submarine running smoothly and invisibly beneath the sea, Resource Development and Enterprises will operate quietly and away from public view at the Centre. This won't hide their potential to become major vehicles of change and financial growth in the years ahead.

Resource Development and Enterprises, welcome aboard!

NOUVEAUX SERVICES

et nous avons reçu deux dons importants de John Labatt et du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour notre exposition FOOD.

Malgré tout ce succès, le Centre manquait toujours de structure officielle, de personnel et de mandat gouvernemental pour commercialiser ses services et se consacrer aux levées de fonds. Tout a maintenant changé.

Il nous a fallu presque une année entière pour recruter les employés et construire le "sous-marin" (la bibliothèque avait alors été transférée dans la partie laboratoire derrière l'Arcade des sciences); mais à la fin de l'année, les nouveaux services étaient installés et au travail. Le service des Ressources a commencé par chercher un important commanditaire pour subventionner la prochaine exposition spéciale du Centre sur le thème des sports, et a également envoyé des dizaines de demandes pour solliciter des dons sous forme d'équipement (machines à ramer, fauteuils roulants, pelouse artificielle, etc...) pour l'exposition. Les employés du service Ressources entamaient également des démarches pour organiser la première campagne d'adhésion du Centre des sciences de l'Ontario qui sera lancée en automne 1987.

Pendant ce temps, le service Entreprises venait de décrocher un contrat avec Hamilton Kramer Design de San Francisco, un groupe d'experts-conseils qui est actuellement en train de planifier le futur centre des sciences de Hong Kong. Selon cet accord, le personnel du Centre donnera une série d'ateliers avec consultation auprès de Hamilton Kramer au printemps et en été 1987.

Ces projets ne représentent cependant qu'un début. Tout comme un sous-marin glisse invisiblement sous les eaux, les services Ressources et Entreprises travaillent au calme et loin des yeux du public. Ce qui ne les empêchera pas de devenir l'un des principaux facteurs de changement et d'expansion dans les années à venir.

Nous souhaitons la bienvenue à bord aux services Ressources et Entreprises!

Debbi Feldman of the Resources Department and Director-General Jim Parr greet special benefactor Stanley Todorow.

Debbi Feldman, du service des Ressources, et M. Jim Parr, directeur général, accueillent un bienfaiteur spécial, M. Stanley Todorow.

RECETTES

CUISINE FRANÇAISE

VICHYSSOISE

2 c. a soupe	beurre	25 mL
3	blancs de poireau bien nettoyés et émincés	3
1	oignon moyen émincé	1
4	pommes de terre moyennes épluchées et coupées en dés	4
4 tasses	bouillon de poulet	1 L
½ c. a thé	sel	2 mL
	crème fraîche ou lait	
	poivre blanc	
	ciboulette ciselée pour garnir	

Dans une grande casserole, chauffer le beurre à feu moyen. Ajouter les poireaux et les oignons et faire légèrement revenir. Ajouter les pommes de terre, le bouillon de poulet et le sel. Amener à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (30 à 40 minutes). Laisser refroidir quelque temps.

Réduire en purée au mixeur ou au robot par petites quantités. Réfrigérer. Juste avant de servir, ajouter la crème jusqu'à ce que le potage arrive à la consistance désirée. Saler et poivrer à volonté. Parsemer de ciboulette ciselée. 4 à 6 personnes.

Démonstratrice – Karen Boulton
Professeur de cuisine

CUISINE FRANÇAISE

BOUILLON DE POULET

4 lb	os de poulet (carcasse et cou)	2 kg
2	oignons épluchés et coupés en quartier	2
2	carottes en morceaux de 2" (5 cm)	2
2	branches de céleri coupées en morceaux de 2" (5 cm)	2
1	gros bouquet garni (plusieurs tiges de persil frais, 1 feuille de laurier et une brindille de thym frais enveloppés dans une mousseline)	1
10	grains de poivre entiers	10
1	gousse d'ail non épluchée	1
	eau froide	

Mettre tous les ingrédients dans une marmite en recouvrant à peine d'eau les os. Mettre à grand feu jusqu'à ébullition. Baisser le feu et faire mijoter doucement. Écumer souvent le bouillon.

Faire réduire le bouillon d'un tiers et le passer. Si le goût n'est pas assez prononcé, refaire bouillir pour le réduire davantage.

Réfrigérer jusqu'au lendemain. Retirer le gras avant l'utilisation.

Démonstratrice – Karen Boulton
Professeur de cuisine

RECIPES

French Cooking

VICHYSSOISE

2 tbsp.	butter	25 mL
3	leeks, well cleaned, white part only, sliced	3
1	medium onion, sliced	1
4	medium potatoes, peeled and chopped	4
4 cups	chicken stock	1 L
½ tsp.	salt	2 mL
	Light cream or milk	
	White pepper	
	Chopped chives for garnish	

In large saucepan, heat butter over medium heat. Add leeks and onions and brown very lightly. Add potatoes, chicken stock and salt. Bring to boil, turn down heat and simmer until potatoes are tender, about 30 to 40 minutes. Cool slightly.

Puree soup in blender or food processor in batches. Chill. Just before serving, stir in cream until soup reaches desired thickness. Add salt and white pepper to taste. Garnish with chopped chives. Makes 4 to 6 servings.

Demonstrator – Karen Boulton
Cooking Teacher

French Cooking

CHICKEN STOCK

4 lb.	chicken bones (backs and necks)	2 kg
2	onions, peeled and quartered	2
2	carrots, cut into 2-inch (5 cm) pieces	2
2	stalks celery, cut into 2-inch (5 cm) pieces	2
1	large bouquet garni (few stalks fresh parsley, 1 bay leaf, 1 sprig fresh thyme wrapped in cheesecloth)	1
10	whole peppercorns	10
1	clove garlic, unpeeled	1
	Cold water	

Put all ingredients in large stock pot with enough cold water to barely cover bones. Turn heat to high and bring to boil. Reduce heat to slow simmer. Skim scum off top of stock often.

Reduce stock by one-third and strain. If flavour is not strong enough, boil to reduce some more.

Refrigerate overnight. Remove fat before using.

Demonstrator – Karen Boulton
Cooking Teacher

CALENDAR

APRIL

Films as Food for Thought

APRIL THROUGH AUGUST

A series of films with a food theme, including "Days of Heaven," "Bananas," "Oliver" and "Bread and Chocolate."

Weavers of Water, Weavers of Light

APRIL THROUGH JUNE

The hidden beauty of microscopic freshwater plants and animals captured on film by microbiologist Alex Rakosy.

Garden of Delights

APRIL 6

Toronto's "Mr. Garden", Ken Reeves, gave a pair of talks on "Planning a Vegetable Garden" and "Advanced Vegetable Gardening Techniques".

Bulgarian Cinema

APRIL 8-17

A series of contemporary films from Bulgaria.

States of Mind

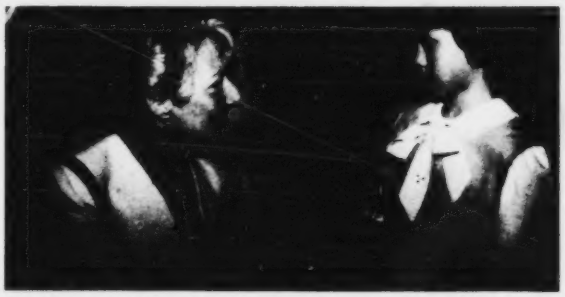
APRIL 13 – MAY 18

Toronto's Clarke Institute of Psychiatry presented six Sunday-afternoon lectures on mental health. Topics included bulimia and anorexia, schizophrenia, teenage drug abuse, the criminal mind, and depression and shock therapy.

Metro Toronto Science Fair

APRIL 19-20

Toronto's annual presentation of the best school science projects by students in Grades 7-13.



The Hon. Lily Munro, Minister of Citizenship and Culture, meets a visitor at the announcement of extra funding for OSC.
L'honorable Lily Munro, ministre des Affaires civiques et culturelles de l'Ontario, rencontre le public à l'annonce de nouvelles subventions pour le Centre.

Raise the Titanic

APRIL 29 – SEPTEMBER 19

A special exhibit featuring a 5.5 m model of the Titanic and photographs of the discovery and exploration of the underwater wreckage.

MAY

Feeding Your Pet

MAY 10

Pets need good nutrition, too. Dr. Francis Kallfelz, animal nutritionist at the Cornell College of Veterinary Medicine, gave tips on feeding your pet right.

Science Behind the Headlines: Countdown to Meltdown

MAY 11

"Could Chernobyl happen here?" was discussed by Ray Kelly, manager of reactor safety at Ontario Hydro, and Dr. John Runnals, engineering professor at the University of Toronto.

Health Spell

MAY 12-16

A live theatre presentation of mime, puppets and musical vignettes informing children about the importance of good health. Presented by the Ministry of Health.

Canada Counts!

MAY 15

What do you know about your country? Statistics Canada and Honeywell Ltd. installed a computer quiz in the main foyer to test your knowledge of Canada and its communities.

Metromural

MAY 22 – JUNE 8

Visual Arts Ontario unveiled a 36 m colour photography mosaic prepared by 900 secondary school students and 60 teachers from across Metro Toronto, expressing the themes of peace, participation and cooperation.

CALENDRIER

erry Lewis and Patti Duke filmed "Fight For Life" at the Science Centre.
erry Lewis et Patti Duke ont filmé "Fight For Life" au Centre es sciences.

AVRIL

Films as ood for Thought"
VRIL À AOÛT
érie de films sur le thème de la ourriture, dont "Days of eaven", "Bananas", "Oliver" et Bread and Chocolate".

Weavers of Water, Weavers of Light"
VRIL À JUIN
a beauté cachée des plantes et es animaux microscopiques eau douce capturée sur film par microbiologiste Alex Rakosy.

es plaisirs du jardinage
AVRIL
eux conférences sur la anification d'un jardin potager les techniques de jardinage par otre spécialiste à Toronto, Ken eeves.

inéma bulgare
-17 AVRIL
érie de films bulgares ontemporains.

"States of Mind"
13 AVRIL - 18 MAI
Six conférences sur la santé mentale par le Clarke Institute of Psychiatry de Toronto, le dimanche après-midi: boulimie et anorexie, schizophrénie, abus de drogues chez les adolescents, psychisme et criminalité, dépression et électrochocs.

Metro Toronto Science Fair
19-20 AVRIL
Présentation annuelle des meilleurs projets scientifiques d'élèves de la 7ème à la 13ème année.

Le Titanic
29 AVRIL - 19 SEPTEMBRE
Une exposition spéciale montrant une maquette de 5,5 m du Titanic avec des photos de la découverte et de l'exploration du navire coulé.

MAI

Nourrir ses animaux domestiques
10 MAI
Vos animaux domestiques ont eux aussi besoin d'une bonne nutrition. Dr Francis Kallfelz, spécialiste de l'alimentation des animaux au Cornell College of Veterinary Medicine, nous a indiqué comment bien les nourrir.

"Science Behind the Headlines: Countdown to Meltdown"
11 MAI
"Chernobyl, cette tragédie pourrait-elle arriver ici?", telle était la question adressée par Ray Kelly, directeur de la sécurité des réacteurs à Ontario Hydro, et par le Dr John Runnals, professeur d'ingénierie à l'Université de Toronto.

"Health Spell"
12-16 MAI
Présentation théâtrale de mime, de marionnettes avec interludes musicaux soulignant aux enfants l'importance d'être en bonne santé. Présentation du ministère de la Santé.

Le Canada en question
15 MAI
Connaissez-vous bien votre pays? Statistique Canada et Honeywell Ltd. ont préparé une série de questions pour tester vos connaissances sur le Canada et ses habitants.

La Ferme
15 MAI - 2 NOVEMBRE
Avec des grognements de cochons par ci et des gloussements de poules par là, la Ferme ouvrait ses portes sur le patio du Centre des sciences.

RECETTES

CUISINE DES PHILIPPINES

POULET À LA NOIX DE COCO

2	petits oignons d'Espagne émincés	2
1	gousse d'ail écrasée	1
1 tasse	vinaigre de vin blanc	250 mL
¼ tasse	sauce de soja	50 mL
2 c. à soupe	sauce à l'huître (facultatif)	25 mL
½ c. à thé	tabasco	2 mL
1 c. à soupe	sel	15 mL
1 c. à soupe	poivre moulu grossièrement	15 mL
2	poulets (de 3 lb/1,5 kg chacun) découpés en morceaux	2
2	noix de coco	2
1 tasse	eau bouillante	250 mL

Dans un grand bol, bien mélanger les oignons, l'ail, le vinaigre, la sauce de soja, la sauce à l'huître, le tabasco, le sel et le poivre. Y mettre les morceaux de poulet en les retournant pour bien les imprégner de marinade. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 8 heures ou jusqu'au lendemain.

Avec un tournevis et un marteau, percer des trous dans les deux yeux de chaque noix de coco. Faire couler le liquide et réserver. Ouvrir les noix en les cassant au marteau. Détacher la pulpe et jeter les noix.

Dans un robot avec lame d'acier, hacher finement la pulpe. Mettre dans un grand bol. Y ajouter ½ tasse (125 mL) d'eau bouillante. Laisser reposer 2 à 3 minutes, passer et réserver le lait. Ajouter une autre ½ tasse (125 mL) d'eau bouillante. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Passer et exprimer complètement le lait. Ajouter au poulet le second liquide obtenu. Jeter la noix de coco.

Retirer les morceaux de poulet de la marinade en conservant celle-ci. Dans une poêle qui n'attache pas, faire revenir les morceaux de poulet à feu moyen (côté peau en premier pour exprimer les graisses), par petites quantités si l'on préfère. Mettre la marinade dans la poêle, relever le feu et faire rapidement bouillir pour réduire de moitié. Réserver.

Dans une grande casserole, mélanger la marinade réduite et les morceaux de poulet. Couvrir et faire mijoter à feu très doux pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Verser la ½ tasse de lait de noix de coco réservée et cuire à feu doux pendant 1 à 2 minutes. 6 à 8 personnes.

Démonstratrice – Alice Manalili
Dinah's Cupboard

SORBETS ET CRÈMES GLACÉES

SORBET AUX FRAISES

2 tasses	eau	500 mL
2½ tasses	sucre granulé	625 mL
4 tasses	purée de fraises (env. 2 pintes de fraises fraîches)	1 L
	jus d'un citron	
	jus d'une orange	

Dans une casserole épaisse, porter l'eau à ébullition. Ajouter le sucre et faire bouillir pendant 3 minutes. Mesurer 3 tasses (750 mL) de sirop et mélanger à la purée de fraises. Ajouter les jus de fruit. Passer dans une passoire fine.

Refroidir avant de mettre au congélateur. Verser dans une sorbetière et mettre à glacer suivant les instructions de la machine. Donne 8 tasses (2 L).

Démonstration – Lanny Mark Salsberg
Propriétaire du Metropolitan Ice Cream Parlour

RECIPES

Filipino Cooking

COCONUT CHICKEN

2	small Spanish onions, thinly sliced	2
1	clove garlic, crushed	1
1 cup	white wine vinegar	250 mL
¼ cup	soy sauce	50 mL
2 tbsp.	oyster sauce (optional)	25 mL
½ tsp.	Tabasco sauce	2 mL
1 tbsp.	salt	15 mL
1 tbsp.	coarsely ground pepper	15 mL
2	chickens (each 3 lb./1.5 kg), cut in serving pieces	2
2	coconuts	2
1 cup	boiling water	250 mL

In large bowl, combine onions, garlic, vinegar, soy sauce, oyster sauce (if using), Tabasco, salt and pepper. Mix well. Add chicken pieces, turning to coat all over. Cover and marinate in the refrigerator for 8 hours or overnight.

Using screwdriver and hammer, poke holes in 2 of the eyes of each coconut. Shake out milk and reserve for other use. With hammer, crack coconuts open. Pry white "meat" from shells; discard shells.

In food processor fitted with steel blade, finely chop coconut. Place in large mixing bowl. Add ½ cup (125 mL) boiling water. Let sit for 2 to 3 minutes; strain reserving liquid. Add another ½ cup (125 mL) boiling water. Let sit again for 2 to 3 minutes; strain and squeeze dry; add this second liquid to chicken in bowl. Discard coconut.

Remove chicken pieces from marinade, reserving marinade. In large non-stick skillet over medium-high heat, cook chicken pieces (skin side down first to render fat) until browned all over; you may do this in batches. Add marinade to pan; increase heat to high and boil rapidly until reduced by half. Set aside.

In large saucepan, combine reduced liquid and chicken pieces. Simmer, covered, over medium-low heat for 10 to 15 minutes, or just until chicken is cooked through. Stir in reserved ½ cup (125 mL) coconut water and simmer for 1 to 2 minutes. Makes 6 to 8 servings.

Demonstrator – Alice Manalili
Dinah's Cupboard

Ice Cream And Ices

STRAWBERRY ICE

2 cups	water	500 mL
2½ cups	granulated sugar	625 mL
4 cups	strawberry puree (approx. 2 pints fresh strawberries)	1 L
	Juice of one lemon	
	Juice of one orange	

In heavy pot, bring water to boil. Add sugar and boil for 3 minutes. Measure 3 cups (750 mL) syrup and add to strawberry puree. Add fruit juices. Strain mixture through fine mesh strainer.

Cool before freezing. Place in ice-cream machine and freeze according to machine instructions. Makes 8 cups (2 L).

Demonstrator – Lanny Mark Salsberg
Proprietor, Metropolitan Ice Cream Parlour

CALENDAR

MENU

The Farm
MAY 15 – NOVEMBER 2

With an oink oink here and a cluck cluck there, the FOOD show farm opened on the Science Centre patio.

Science Circus in Hamilton
MAY 23 – JUNE 8

The Science Circus made its first appearance in Hamilton, Ontario. To mark the occasion, The Honourable Lily Munro, Minister of Citizenship and Culture, opened the show.

Family Fair
MAY 24-25

Toronto entertainers Rick Avery and Judy Greenhill sang and told stories about food.

Food Songs and Customs
MAY 26

Music and folklore with a food theme presented by Toronto entertainer Caroline Parry.

JUNE

Butter vs. Margarine: A Melodrama in Several Acts
JUNE 1 AND 8

Is butter really better? Historian Margaret Visser and fat expert Dr. Gerald Wong spoke about the history and science of butter and margarine.

Film Treasures from Japan
JUNE 2-30

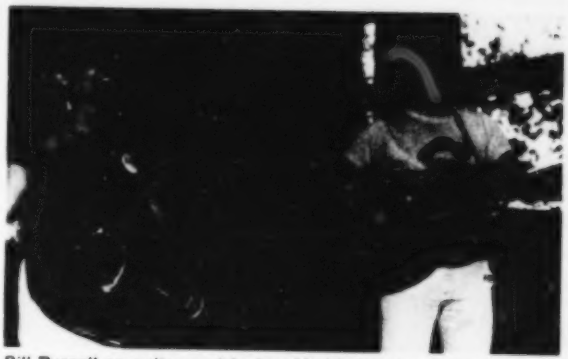
A series of classic films from Japan, including some never before seen in Canada.

Bon Appetit
JUNE 21-24

Toronto entertainer Bill Russell sang while strolling through the Great Hall and the Farm. On Saint-Jean Baptiste Day (June 24) he was joined by hurdy-gurdy player Andrea Haddad in a special program of French song and dance.

Bread and Roses
JUNE 22

The traditional English dance company, Bread and Roses, celebrated the coming of summer and its crops.



Bill Russell on guitar and Andrea Haddad on hurdy-gurdy entertained visitors with French food songs.
Bill Russell à la guitare et Andrea Haddad à l'orgue de Barbarie ont régalé les visiteurs de chansons françaises sur la nourriture.

Herbal Week
JUNE 25-30

A week of talks on the uses of herbs in cooking, medicine and cosmetics, and walks through the Science Centre herb garden.

Canada Post Stamp Launch
JUNE 27

The Hall of Technology was the setting for Canada Post's launch of four new stamps illustrating "Canadian Innovations in Transportation".

JULY

Science of Fireworks
JULY 1

Two special shows explained the science behind those things that bang in the night.

Great Opera on Film
JULY 2 – AUGUST 27

Toronto's Goethe Institute provided a rare opportunity to see some of the world's best opera companies perform on film the operas of Offenbach, Strauss, Mozart, Beethoven, and Wagner.

Mom and Apple Pie
JULY 4

Musician/cook Ken Whiteley sang while making apple pie, chili and corn bread in the Kitchen.

Teaching the Teachers
JULY

Twenty-eight Ontario school teachers came back to school for a month-long refresher course given by Science Centre scientists.

Living the High-Carbohydrate Way
JULY 6

New York Times columnist Jane Brody talked about the joys and good nutritional sense of a high-carbohydrate diet.

Cartoonists for Africa
JULY AND AUGUST

An exhibition, organized by Ben Wicks, of 33 original cartoons by Canada's leading editorial and syndicated cartoonists. The cartoons were drawn to raise money for the people of drought-stricken Africa.

Nutrition and health writer Jane Brody.
Devant un public enthousiaste à l'auditorium, la rédactrice Jane Brody a vanté les plaisirs d'un régime riche en glucides.

Convergence '86
JULY 1 – SEPTEMBER 1

An exhibition of handwoven garments, hangings and antique Ontario coverlets.

It's a Gas
JULY 21-25

Lively theatrical exploration of natural gas, sponsored by the Ontario Ministry of Energy.

CALENDRIER

"Metromural"
22 MAI - 8 JUIN

Arts visuels. Ontario a dévoilé une mosaïque de photos en couleur de 36 m réalisée par 900 élèves d'écoles secondaires et 60 professeurs du Toronto métropolitain, sur les thèmes de la paix, de la participation et de la coopération.

La Caravane de la science à Hamilton
23 MAI - 8 JUIN

Premier voyage de la Caravane de la science à Hamilton, en Ontario. Pour marquer l'occasion, elle a été inaugurée par l'honorable Lily Munro, ministre des Affaires civiques et culturelles.

En famille
24-25 MAI

Rick Avery et Judy Greenhill de Toronto nous ont chanté des chansons et raconté des histoires sur la nourriture.

Chansons et coutumes alimentaires
26 MAI

Musique et folklore sur le thème de la nourriture avec Caroline Parry de Toronto.

Canada Post's stamp launch in the Hall of Technology.

Lancement d'un timbre de Postes Canada dans le Hall de la Technologie.

JUIN

"Butter vs. Margarine"
1er ET 8 JUIN

Le beurre est-il vraiment meilleur? L'historienne Margaret Visser et le spécialiste des corps gras, Dr Gerald Wong, nous ont raconté l'histoire et la science du beurre et de la margarine.

"Film Treasures from Japan"
2-30 JUIN

Série de films classiques japonais, dont certains jamais vus au Canada.

Bon appétit
21-24 JUIN

Bill Russell a chanté en se promenant dans le Grand Hall et à la Ferme. Le jour de la Saint-Jean-Baptiste (24 juin), Andrea Haddad l'a accompagné à l'orgue de Barbarie au cours d'un programme de chansons et de danses françaises.

Bread and Roses
22 JUIN

La compagnie de danse traditionnelle Bread and Roses a célébré la venue de l'été et de ses récoltes.

Semaine des herbes aromatiques
25-30 JUIN

Une semaine de conférences sur l'utilisation des herbes aromatiques en cuisine, en médecine et dans l'industrie des cosmétiques, avec une visite au jardin d'herbes aromatiques du Centre.

Les timbres de Postes Canada
27 JUIN

C'est dans le Hall de la Technologie qu'ont été lancés quatre nouveaux timbres de Postes Canada sur le thème "Innovations canadiennes, Transports".

JUILLET

"Science of Fireworks"
1er JUILLET

Deux présentations spéciales expliquant l'aspect scientifique des feux d'artifice.

"Great Opera On Film"
2 JUILLET - 27 AOÛT

Grâce à l'Institut Goethe de Toronto, nous avons pu voir les meilleurs choeurs d'opéras du monde interpréter au cinéma les oeuvres d'Offenbach, Strauss, Mozart, Beethoven et Wagner.

De la pâtisserie en chantant
4 JUILLET

Le musicien et cuisinier Ken Whiteley a chanté tout en faisant des tartes aux pommes, du chili et du pain de maïs à la Cuisine.

Les professeurs se recyclent
JUILLET

Vingt-huit professeurs de l'Ontario sont retournés sur les bancs d'école pour un cours de recyclage d'un mois donné par des scientifiques du Centre des sciences.

"Living the High-Carbohydrate Way"
6 JUILLET

Jane Brody, rédactrice au *New York Times*, nous a entretenu sur les plaisirs et la valeur nutritive d'un régime à haute teneur en glucides.

"Cartoonists for Africa"
JUILLET ET AOÛT

Organisée par Ben Wicks, cette exposition rassemblait 33 dessins humoristiques originaux de nos meilleurs dessinateurs de journaux canadiens. Les dessins ont été faits pour recueillir des fonds pour les peuples du continent africain affligé par la sécheresse.

Cooking teacher Bonnie Stern in The Kitchen.

Le professeur de cuisine Bonnie Stern dans La Cuisine.

"Convergence '86"
1er JUILLET - 1er SEPTEMBRE

Exposition de vêtements tissés à la main, de tapisseries murales et de couvre-lits antiques de l'Ontario.

"It's a Gas"
21-25 JUILLET

Présentation théâtrale vivante sur le gaz naturel, subventionnée par le ministère de l'Énergie de l'Ontario.

AOÛT

Norman Kennedy
15 ET 16 AOÛT

Ce maître-tisserand nous a fait des biscuits sablés tout en chantant ou en racontant des histoires de son Écosse natale.

Cuisine végétarienne en chansons
22 AOÛT

Ken Whiteley est revenu à la Cuisine pour chanter et nous préparer un festin végétarien.

RECETTES

CUISINE CANADIENNE

BEURRE DE SAUMON FUMÉ

Servir sur du pain noir ou du pain français ou bien garnir à la douille des craquelins ou des légumes crus: pois mange-tout, endives, tomates cerises ou champignons.

8 oz	saumon fumé découpé en petits morceaux	250 g
1 tasse	beurre doux	250 mL
2 c. à soupe	jus de citron	25 mL
½ c. à thé	poivre fraîchement moulu	1 mL
1 c. à thé	raifort blanc (facultatif)	5 mL

Garniture: (facultatif)

caviar de saumon
tranches fines de citron coupées en quartier
petites tiges de persil

Dans un mixeur ou un robot culinaire avec la lame métallique, réduire le saumon en purée lisse. Mettre le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter le jus de citron, le poivre et le raifort. Goûter et ajuster l'assaisonnement.

Transvaser à la cuiller dans un bol garni de caviar de saumon, de tranches de citron et de persil frais. Servir sur du pain noir ou du pain français ou garnir des légumes crus à la douille et servir en hors-d'oeuvre. Donne 1½ tasse (375 mL).

Démonstratrice – Bonnie Stern
The Bonnie Stern School of Cooking

FRUITS EXOTIQUES

CHUTNEY AU KIWI

9	kiwis, épluchés et coupés en tranches	9
2 tasses	cassonade	500 mL
½ tasse	sucre en poudre	125 mL
1 tasse	vinaigre de cidre	250 mL
2 c. à soupe	ail haché finement	25 mL
4 c. à soupe	gingembre frais émincé	50 mL
1½ c. à thé	sel	7 mL
1 c. à thé	poivre de cayenne	5 mL
½ c. à thé	clous de girofle	2 mL
1 tasse	raisins de Smyrne	250 mL

Dans un bol de taille moyenne, combiner les kiwis, la cassonade et le sucre. Laisser reposer 15 min.

Dans une casserole, ajouter aux kiwis sucrés le vinaigre, l'ail, le gingembre, le sel, le poivre de cayenne, les clous de girofle et les raisins. Amener à ébullition, baisser le feu et faire mijoter à découvert pendant 1½ heure ou jusqu'à épaississement. Verser à la louche dans des pots stérilisés et les couvrir. Conserver dans un endroit frais. Donne environ 6 tasses (1,5 L).

Démonstratrice – Sheila Swerling-Puritt
Conseillère en relations publiques

RECIPES

CANADIAN COOKING

SMOKED SALMON BUTTER

Serve as a spread for black or French bread. Or pipe onto crackers or vegetables such as snow peas, Belgian endive, cherry tomatoes and mushrooms.

8 oz.	smoked salmon, cut in small pieces	250 g
1 cup	unsalted butter	250 mL
2 tbsp.	lemon juice	25 mL
¼ tsp.	freshly ground pepper	1 mL
1 tsp.	prepared white horseradish (optional)	5 mL

Garnish (optional):

Salmon caviar
Thin lemon slices, quartered
Tiny sprigs parsley

In blender or food processor fitted with steel blade, process salmon until smooth and nearly puréed. Add butter and process until blended. Mix in lemon juice, pepper and horseradish, if using. Taste and adjust seasoning. Spoon into a small bowl garnished with salmon caviar, lemon slices and/or fresh parsley, if desired.

Serve with black or French bread or pipe onto fresh vegetables as an hors d'oeuvre. Makes 1½ cups (375 mL).

Demonstrator – Bonnie Stern
The Bonnie Stern School of Cooking

COOKING WITH EXOTIC FRUITS

KIWIFRUIT CHUTNEY

9	kiwifruit, peeled and sliced	9
2 cups	brown sugar	500 mL
½ cup	granulated sugar	125 mL
1 cup	cider vinegar	250 mL
2 tbsp.	finely chopped garlic	25 mL
4 tbsp.	finely chopped fresh gingerroot	50 mL
1½ tsp.	salt	7 mL
1 tsp.	cayenne pepper	5 mL
½ tsp.	ground cloves	2 mL
1 cup	sultana raisins	250 mL

In medium-sized bowl, combine kiwifruit and brown and white sugars; mix well and let stand for 15 minutes.

In saucepan, combine kiwifruit mixture with vinegar, garlic, ginger, salt, cayenne pepper, cloves and raisins. Bring to boil, reduce heat and simmer, uncovered, for 1½ hours or until thickened. Spoon into sterilized jars and seal. Store in cool place. Makes about 6 cups (1.5 L).

Demonstrator – Sheila Swerling-Puritt
Public Relations Consultant

CALENDAR

MENU

AUGUST

Norman Kennedy
AUGUST 15-16

This master weaver baked shortbread while he sang and told stories from his native Scotland.

Musical Harvest
AUGUST 22

Ken Whiteley returned to the Kitchen to sing and prepare a vegetarian feast.

Foodenanny
AUGUST 29

A family concert in the auditorium with folksinger Michael Cooney.

SEPTEMBER

First Love
SEPTEMBER 3 – OCTOBER 29

Five British films about life's first loves from David Puttnam, the producer of "Chariots of Fire" and "The Killing Fields".

Foodworks
SEPTEMBER 4

Official launch of the Science Centre's latest book, *Foodworks*, published by Kids Can Press. Drawn from the same research as the FOOD show, the book deals with all facets of food in story, game and experiment.

The Hungry Tramp
SEPTEMBER 5 – OCTOBER 31

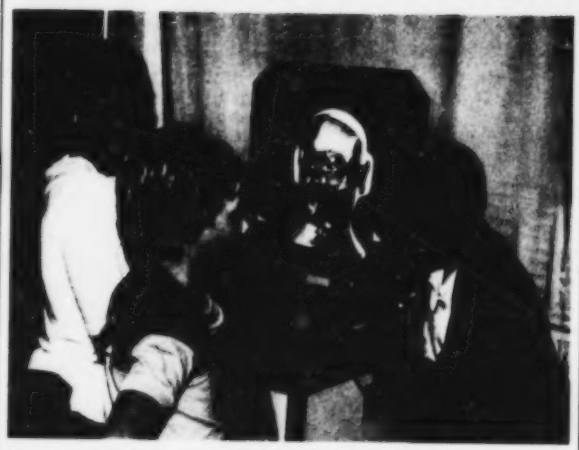
Ten films by Charlie Chaplin rounded out the "Films as Food for Thought" series.

One Ringy Dingy...
SEPTEMBER 9

OSCOnLine, the Centre's prototype electronic information service, started with science news, games and a bulletin board for anyone with a home computer and a modem. Dial 429-1700.

Survival Cooking
SEPTEMBER 12 – OCTOBER 27

Goodbye Kraft dinner, hello beef stroganoff. A series of demonstrations for college and university students on how to prepare delicious, nutritious meals on a ridiculously low budget.



Sixty thousand people visited the Science Circus in Rochester, N.Y.

Soixante mille personnes ont visité la Caravane de la science à Rochester, N.Y.

A Musical Menu
SEPTEMBER 19

A foot-stomping, hand-clapping concert on the washboard, banjo, accordian, jug and washtub bass by Chris and Ken Whiteley and Dave Pilch.

Mushrooms Out of the Dark
SEPTEMBER 21

A special talk by former OSC biologist, Lorraine Brown, on finding, picking, and preserving wild mushrooms.

Food For Your Face
SEPTEMBER 26

Loet Vos and Ann Powell gave tips on preparing beauty treatments from basic kitchen ingredients.

Second Annual Scientific Wine Festival
SEPTEMBER 27-28

Oenophiles of every vintage gathered for the weekend to taste, test and talk about the science of winemaking.

Toasts with David Parry
SEPTEMBER 27-28

Salut! A history of toasts in story and song by musician David Parry.

Robin Hood and the Friar
SEPTEMBER 27-28

Songs, dancing and lots of slapstick were featured in a 16th-century folk play produced by the Poculi Ludique Societas, or "cup and game" society.

OCTOBER

The Solar Eclipse
OCTOBER 3

OSC astronomer Ivan Semeniuk showed various ways of safely watching the solar eclipse.

Science Circus in Rochester
OCTOBER 3 – NOVEMBER 2

The Science Circus made an invitational appearance at the Rochester Museum and Science Centre.

Food as Art
OCTOBER 4-5

Food stylist Jan Poon and caterer Dinah Koo demonstrated the fine art of making food look beautiful.

Agri-Food Week
OCTOBER 6-13

Ontario's annual week-long celebration of food and agriculture was kicked off at the Science Centre this year with the unveiling of a three-metre-high food sculpture created entirely out of Ontario-grown produce by Toronto artist, François. Dr. Freeman McEwen, dean of agriculture at the University of Guelph also gave a talk on the future of farming in the province.

Talking Trash
OCTOBER 6

The world's foremost garbologist, University of Arizona Professor William Rathje, talked about food we throw away and what it tells us about ourselves.

CALENDRIER

OSC's Sandor Tolgyessy pressing grapes at the Wine Festival.
Sandor Tolgyessy du Centre des sciences presse le raisin au festival du vin.

Concert familial
29 AOÛT

Un concert pour toute la famille avec le chanteur Michael Cooney.

SEPTEMBRE

"First Love"
3 SEPTEMBRE - 29 OCTOBRE

Cinq films britanniques sur les premiers amours de la vie par David Puttman, producteur de "Chariots of fire" et "The Killing Fields".

"Foodworks"
4 SEPTEMBRE

Lancement officiel du tout dernier livre du Centre des sciences de l'Ontario, *Foodworks*, publié par Kids Can Press. Tiré des recherches faites pour l'exposition FOOD, le livre explore toutes les facettes de la nourriture avec des histoires, des jeux et des expériences.

Charlot
5 SEPTEMBRE - 31 OCTOBRE

Dix films de Charlie Chaplin ont marqué la fin de la série "Films as Food for Thought".

Renseignements électroniques
9 SEPTEMBRE

Début d'OSCOnLine, le prototype du service électronique de renseignements du Centre, qui offre des nouvelles scientifiques, des jeux et un panneau d'affichage pour tous ceux qui ont un ordinateur personnel et un modem. Composer le 429-1700.

"Survival Cooking"
12 SEPTEMBRE - 27 OCTOBRE

Fini les dîners Kraft, place au boeuf Stroganoff. Série pour les étudiants des collèges et des universités, démontrant comment préparer de délicieux repas nutritifs avec un budget très restreint.

Un menu musical
19 SEPTEMBRE

Un concert plein d'entrain avec planche à laver, banjo, accordéon, cruche et bassine avec Chris et Ken Whiteley et Dave Pilch.

Champignons sauvages
21 SEPTEMBRE

Une présentation spéciale de Lorraine Brown, ancienne biologiste au Centre des sciences, sur la cueillette et la préservation des champignons sauvages.

Nourriture pour le visage
26 SEPTEMBRE

Loet Vos et Ann Powell ont montré comment préparer des produits de beauté à partir d'ingrédients ordinaires utilisés en cuisine.

"Second Annual Scientific Wine Festival"
27 ET 28 SEPTEMBRE

Des oenologues se sont réunis pour goûter, tester et parler de la science de la fabrication du vin.

Toasts avec David Parry
27 ET 28 SEPTEMBRE

A votre santé! L'histoire des toasts en contes et en chansons avec le musicien David Parry.

Poculi Ludique Societas
27 ET 28 SEPTEMBRE

Chansons, danse et humour dans cette pièce folklorique du 16e siècle réalisée par Poculi Ludique Societas.

OCTOBRE

Éclipse de soleil
3 OCTOBRE

Ivan Semeniuk, astronome au Centre des sciences de l'Ontario, a montré plusieurs façons de regarder sans danger une éclipse de soleil.

La Caravane de la science à Rochester
3 OCTOBRE - 2 NOVEMBRE

La Caravane de la science s'est rendue à Rochester à l'invitation du Rochester Museum and Science Centre.

L'art de présenter la nourriture
4-5 OCTOBRE

Jan Poon, styliste culinaire, et Dinah Koo, traiteur, ont démontré l'art de la présentation des plats pour les rendre plus attrayants.

"Agri-Food Week"
6-13 OCTOBRE

Cette semaine de célébration annuelle de la nourriture et de l'agriculture a été lancée cette année au Centre des sciences de l'Ontario avec l'inauguration d'une sculpture alimentaire de trois mètres de haut, créée exclusivement avec des produits venant de l'Ontario par l'artiste François de Toronto. Le Dr Freeman McEwen, doyen de la faculté d'agriculture à l'Université de Guelph, a également parlé de l'avenir de l'agriculture en Ontario.

Jonathan Miller packed the auditorium twice for his talk on "Humour and Science".
Jonathan Miller a fait deux fois salle comble à l'auditorium pour sa conférence sur l'humour et la science.

Déchets
6 OCTOBRE

Le spécialiste mondial des ordures ménagères, professeur William Rathje de l'University of Arizona, nous a parlé de nos déchets de nourriture et ce qu'ils révèlent sur notre comportement.

Action de grâces
10 OCTOBRE

Ken Whiteley est revenu faire des tartes à la citrouille et chanter des chansons pour l'Action de grâces.

Au temps des récoltes
11 OCTOBRE

Cloches aux pieds, la troupe de danse Bread and Roses est revenue présenter d'anciennes danses anglaises pour l'Action de grâces.

RECETTES

CUISINE CHINOISE

RIZ FRIT

½ tasse	huile végétale	125 mL
2	oeufs battus	2
½ tasse	petites crevettes (cuites ou fraîches)	125 mL
½ tasse	rôti de porc ou jambon decoupé en dés	125 mL
2 c. à soupe	petits pois	25 mL
2 c. à soupe	oignons verts hachés	25 mL
6 tasses	riz cuit	1,5 L
2 c. à thé	sel	10 mL
1 c. à soupe	raisins secs (facultatif)	15 mL

Dans une grande poêle, faire chauffer 2 c. à soupe (25 mL) d'huile. Ajouter les oeufs battus et frire rapidement en remuant pour les réduire en petits morceaux. Retirer de la poêle.

Mettre 3 c. à soupe (50 mL) d'huile dans la poêle et faire sauter les crevettes et le jambon. Ajouter les petits pois, faire sauter 1 min et retirer de la poêle.

Chauffer le restant d'huile dans la poêle et faire cuire les oignons verts et le riz en mélangeant bien. Saler. Baisser le feu et remuer jusqu'à ce que le riz soit bien chaud. Ajouter les oeufs cuits, les crevettes, le jambon, les petits pois et les raisins secs. Bien mélanger et servir. 4 personnes.

Démonstratrice – Hazel Mah
Restaurant La Cuisine Impériale, Toronto

POISSON AU FOUR

SAUMON EN PAPILLOTE

Voici un moyen facile de faire cuire et de servir un poisson entier.

1	saumon (de 5 à 6 lb/2,5 à 3 kg) frais ou congelé, dégelé, sel, poivre et aneth frais ciselé huile végétale	1
½ tasse	vin blanc	125 mL

Saler et poivrer l'intérieur du poisson et parsemer d'aneth. Huiler l'extérieur au pinceau. Déposer sur une grande feuille d'aluminium épais. Arroser de vin blanc l'intérieur et l'extérieur du poisson. Envelopper dans la feuille d'aluminium dans le sens de la longueur en la repliant deux fois. Replier les deux autres côtés par-dessus. Déposer sur une grande plaque. Mettre au four à 450 F (230 C) pendant 10 min par pouce (2,5 cm) d'épaisseur ou jusqu'à cuisson complète.

Transfert au plat de service: Le poisson sur la plaque, ouvrir l'enveloppe d'aluminium. Avec un petit couteau, détacher la peau sur le dessus du poisson. Poser un grand plat de service sur le saumon et en tenant fermement plat et plaque, retourner l'ensemble à l'endroit. Retirer la plaque et l'aluminium. Le côté sans peau se retrouve donc par-dessous.

Service: Avec un petit couteau, détacher la peau sur le dessus du saumon. En partant de la tête, et au moyen d'un couteau à poisson et d'une fourchette, détacher la chair de la partie supérieure en la découpant en portions. Par la queue, tirer l'arête centrale en la cassant près de la tête, ou bien retirer complètement la tête. Le dessous du poisson est sans arête ni peau et facile à servir. 8 à 10 personnes.

Démonstratrice – Carol Ferguson
Canadian Living Magazine

RECIPES

CHINESE COOKING

STIR-FRIED RICE

½ cup	vegetable oil	125 mL
2	eggs, beaten	2
½ cup	small shrimp (cooked or fresh)	125 mL
½ cup	diced roast pork or ham	125 mL
2 tbsp.	green peas	25 mL
2 tbsp.	chopped green onion	25 mL
6 cups	cooked rice	1.5 L
2 tsp.	salt	10 mL
1 tbsp.	raisins (optional)	15 mL

In large skillet, heat 2 tbsp. (25 mL) oil. Add beaten eggs and stir-fry quickly until eggs are in tiny pieces. Remove from pan.

Add another 3 tbsp. (50 mL) oil to pan and stir-fry shrimp and ham. Add green peas, cook for 1 minute and remove from pan.

Heat remaining oil in pan and cook green onion and rice, combining well. Add salt. Reduce heat and stir until rice is thoroughly heated. Add cooked eggs, shrimp, ham, peas and raisins. Combine well and serve. Makes 4 servings.

Demonstrator – Hazel Mah
La Cuisine Imperiale Restaurant, Toronto

COOKING FISH/BAKING

SALMON BAKED IN FOIL

Here's an easy way to cook and serve a whole fish.

1	salmon (5 to 6 lb./2.5 to 3 kg) fresh or frozen, thawed	1
	Salt, pepper and chopped fresh dill, vegetable oil	
½ cup	white wine	125 mL

Sprinkle cavity of fish with salt, pepper and dill. Brush the outside with oil. Place on large sheet of heavy-duty foil. Drizzle inside and out with white wine. Fold long edges of foil over fish, making a double fold; fold opposite edges up over top. Place on large baking sheet. Bake in 450°F (230°C) oven for 10 minutes per inch (2.5 cm) thickness or until cooked through.

To transfer to platter: While fish is still on baking sheet, pull back foil on upper side. Using a small sharp knife, peel off skin on exposed side. Invert a large platter over fish; then, holding on firmly to both platter and baking sheet, flip the whole thing over. Lift off baking sheet, then foil. The fish will be skinned-side down.

To serve: Using small sharp knife, peel away skin on upper side. Starting at head end, use a fish knife and fork to lift off the top layer in serving-size sections. Lift off the tail and pull the backbone away from the flesh. Break the backbone at the head, or lift off the head all in one piece. The bottom layer of fish is now free of bone and skin and easy to lift in serving-size sections. Makes 8 to 10 servings.

Demonstrator – Carol Ferguson
Canadian Living Magazine

CALENDAR

MENU

Sugar and Spice
OCTOBER 10

Ken Whiteley returned to bake pumpkin pies and sing songs about Thanksgiving.

Welcoming the Harvest
OCTOBER 11

With bells on their feet, the Bread and Roses dance troupe returned for a Thanksgiving program of old English dances.

The Restless Sky
OCTOBER 11

CBC's "The Nature of Things" launched its new season with a premiere showing at OSC of "The Restless Sky", a program exploring the movement of the sky.

Dr. David Suzuki.

Seasoning the Seasons
OCTOBER 12

Caroline Parry gave a concert of songs and seasonal stories.

Farmers' Market
OCTOBER 12

Fruits, flowers, vegetables and other produce grown by Toronto area farmers were trucked in and sold on the Science Centre parking lot.

Jonathan Miller
OCTOBER 19

Doctor, writer, performer, theatrical director and creator of the TV series, "The Body in Question", Jonathan Miller, gave two talks on "Humour and Science" to sold out houses in the Auditorium.

Bon Appetit
OCTOBER 18

Bill Russell performed Cajun and Creole songs in the Kitchen.

Salome Bey
OCTOBER 24

A Friday night concert by the famous jazz and blues singer. Admission to the Centre was free after 6 p.m. for those who brought canned, bottled and packaged goods, all of which were donated to food relief agencies in Ontario.

Why Are We Drowning in Rain?
OCTOBER 26

Why did southern Ontario have such a wet summer? Climatologist Alain Caillet from the Canadian Climate Centre provided some answers.

Ghouls Night Out
OCTOBER 31

Hallowe'en fell on a Friday this year and since it was the Science Centre's late evening, staff transformed OSC into a House of Horrors that delighted 4000 children.

NOVEMBER

Automobiles: The First Century
NOVEMBER 1 - JANUARY 2

A history of the automobile, sponsored by Mercedes-Benz and featuring replicas of the first Benz, first motorcycle and the first Daimler.

All That Jazz
NOVEMBER-MARCH

Radio station CJRT presented a series of 10 biweekly jazz concerts.

Chinese Cinema
NOVEMBER 6 – DECEMBER 4

A retrospective of Chinese films from the last 50 years.

Cars on Screen
NOVEMBER 7 – DECEMBER 9

A series of films with a car theme, featuring such favourites as "The Great Race", "The Love Bug" and "American Graffiti".

Seeing Brain in U.S. Capital
NOVEMBER 13 – FEBRUARY 10

The Seeing Brain was the featured attraction in Explorer's Hall at the National Geographic building in Washington, D.C.

Suzuki on Science
NOVEMBER 16

Speaking on "Science and Technology: The Myth and The Realities", David Suzuki gave the first guest lecture in the J. Tuzo Wilson Special Presentation series. Sponsored by Spar Aerospace Ltd, the series honours the former OSC director general.

Finnish Films
NOVEMBER 18

The Canadian Friends of Finland presented an evening of Finnish films dating back 60 years, including a short 1927 documentary on the great composer, Jean Sibelius.

Genius in Action
NOVEMBER 21

Aeronautical pioneer Paul MacCready, builder of the man-powered Gossamer Condor and the pterodactyl QN, talked about "Genius in Action: Creativity and Invention".

The Universe and Beyond
NOVEMBER 23

Award-winning author and former OSC employee Terry Dickinson brought along 55 drawings by the world's best space artists to the launching of his new book, "The Universe and Beyond".

Children entering the Play Space in the Great Hall.
Des enfants entrent au parc dans le Grand Hall.

DECEMBER

Mother and Child
DECEMBER 11 – APRIL 30

A special exhibition on maternal history in the Western World from 1600 to the present – everything from the changing visions of conception and reproduction to birth practices and the feeding of infants. A lecture series every Saturday afternoon focussed on such issues as test tube babies, midwifery, contraception and infertility.

CALENDRIER

Pirates, witches and goblins haunted the Science Centre on Hallowe'en night.
Le Centre des sciences hanté de pirates, de sorcières et de lutins pour l'Hallowe'en.

"The Restless Sky"

11 OCTOBRE

L'émission télévisée "The Nature of Things" de la CBC a lancé sa nouvelle saison en montrant en première "The Restless Sky", une émission télévisée explorant le mouvement du ciel.

Histoires de saison

12 OCTOBRE

Concert de chansons et d'histoires de saison avec Caroline Parry.

Le marché

12 OCTOBRE

Des agriculteurs des environs de Toronto ont installé leur marché et ont vendu fruits, fleurs, légumes et autres produits sur l'aire de stationnement du Centre des sciences de l'Ontario.

Jonathan Miller

19 OCTOBRE

Jonathan Miller, médecin, écrivain, acteur, directeur de théâtre et créateur de la série télévisée "The Body in Question", a donné à guichets fermés deux conférences sur l'humour et la science dans l'Auditorium.

Bon appétit

18 OCTOBRE

Chansons créoles et acadiennes à la Cuisine avec Bill Russell.

Salome Bey

24 OCTOBRE

Concert avec la célèbre chanteuse de jazz et de blues avec entrée gratuite au Centre après 18 h pour ceux qui ont apporté des produits en conserve, en bouteille ou en paquet à l'intention des organismes de secours contre la faim en Ontario.

Le déluge

26 OCTOBRE

Pourquoi avons-nous eu un été très pluvieux en Ontario? Le climatologue Alain Caillet du Centre climatologique canadien nous a donné quelques réponses.

Épouvante

31 OCTOBRE

Cette année, Hallowe'en est tombée un vendredi et, en soirée, le personnel a transformé le Centre en maison hantée, à la grande joie de 4 000 enfants.

NOVEMBRE

"Automobiles: The First Century"

1er NOVEMBRE - 2 JANVIER

Une histoire de l'automobile subventionnée par Mercedes-Benz avec des copies de la première voiture Benz, de la première moto et de la première Daimler.

Jazz

NOVEMBRE-MARS

Présentation de 10 concerts de jazz toutes les deux semaines par la station de radio CJRT.

Cinéma chinois

6 NOVEMBRE - 4 DÉCEMBRE

Rétrospective de films chinois des 50 dernières années.

Les voitures au grand écran

7 NOVEMBRE - 9 DÉCEMBRE

Série de films sur le thème de l'automobile: "The Great Race" "The Love Bug" et "American Graffiti".

L'oeil et le cerveau à Washington

13 NOVEMBRE - 10 FÉVRIER

Présentation de "L'oeil et le cerveau" à l'Explorer's Hall au bâtiment de National Geographic à Washington, D.C.

David Suzuki

16 NOVEMBRE

Avec "Science and Technology: The Myth and The Realities", David Suzuki a donné la première conférence d'une série en l'honneur de J. Tuzo Wilson, ancien directeur général du Centre des sciences. Cette série est subventionnée par Spar Aerospace Ltd.

Films finlandais

18 NOVEMBRE

The Canadian Friends of Finland ont présenté une soirée de films finlandais remontant à 60 ans, y compris un documentaire de 1927 sur le grand compositeur Jean Sibelius.

Le génie créateur

21 NOVEMBRE

Conférence intitulée "Genius in Action: Creativity and Invention", donnée par le pionnier de l'aéronautique Paul MacCready, constructeur du Gossamer Condor et du ptérodactyle QN.

"The Universe and Beyond"

23 NOVEMBRE

Terry Dickinson, auteur primé et ancien employé du Centre des sciences, a présenté 55 dessins des meilleurs artistes de l'espace pour le lancement de son nouveau livre, "The Universe and Beyond".

Giorgio and his friend Fransi Anderson.
Giorgio et son amie Fransi Anderson.

DÉCEMBRE

La mère et l'enfant

11 DÉCEMBRE - 30 AVRIL

Une exposition spéciale sur l'histoire de la maternité dans le monde occidental des années 1600 à nos jours, retraçant les changements d'attitude vis-à-vis de la conception, de la reproduction, de la naissance et de l'alimentation des bébés. Une série de conférences chaque samedi après-midi a abordé les sujets suivants: bébés-éprouvettes, obstétrique, contraception et infertilité.

RECETTES

LE TEMPS DE LA RÉCOLTE

TARTE POMMES, CANNEBERGES ET AMANDES

1	fond de tarte de 10" (25 cm) non cuit et non piqué à la fourchette	1
Garniture:		
5 tasses	pommes pelées, coeur ôté et coupées en tranches	1.25 L
1 tasse	canneberges hachées grossièrement	250 mL
⅓ tasse	raisins de Smyrne	75 mL
1 c. à the	jus de citron ou rhum	5 mL
⅔ tasse	sucre en poudre (½ tasse (125 mL) pour une tarte moins sucrée)	150 mL
4 c. à thé	farine tout-usage	20 mL
½ c. à thé	cannelle	2 mL
¾ tasse	amandes effilées	175 mL
Dessus croquant:		
¼ tasse	beurre froid	50 mL
½ tasse	cassonade bien tassée	125 mL
½ tasse	farine tout-usage tamisée	125 mL

Dans un grand bol, mélanger pommes, canneberges et raisins. Ajouter le jus de citron. Dans un bol de taille moyenne, combiner le sucre, 4 c. à the (20 mL) de farine et la cannelle. Verser la garniture sur le fond de tarte en égalisant la surface. Parsemer d'amandes.

Pour faire le dessus, mettre le beurre, la cassonade et ½ tasse (125 mL) de farine dans un bol de taille moyenne. Incorporer le beurre au sucre et à la farine avec un malaxeur ou deux lames de couteau. Le mélange doit être granuleux. Répartir à la cuiller sur le dessus de la garniture aux fruits et aux amandes. Mettre à four de 425°F (220°C) pendant 10 min.

Baisser à 350°F (180°C) et continuer à cuire jusqu'à ce que le fond de tarte soit doré, que le dessus soit grillé et les fruits tendres à la pointe du couteau. Servir tiède avec un bol de crème sure ou de crème fouettée. 8 à 10 personnes.

Démonstratrice – Elizabeth Baird
Auteur de *Apples, Peaches and Pears*

RECIPES

PRESERVING THE HARVEST

APPLE CRANBERRY NUT PIE

1	10-inch (25 cm) unbaked unpricked pie shell	1
Filling:		
5 cups	peeled, cored and sliced apples	1.25 L
1 cup	coarsely chopped cranberries	250 mL
⅓ cup	sultana raisins	75 mL
1 tsp.	lemon juice or rum	5 mL
⅔ cup	granulated sugar (½ cup/125 mL if tart pie is preferred)	150 mL
4 tsp.	all-purpose flour	20 mL
½ tsp.	cinnamon	2 mL
¾ cup	slivered blanched almonds	175 mL
Crumb Topping:		
¼ cup	butter, cold	50 mL
½ cup	firmly packed brown sugar	125 mL
½ cup	sifted all-purpose flour	125 mL

Combine apples, cranberries and raisins in large bowl. Toss with lemon juice. In medium bowl, combine granulated sugar, 4 tsp. (20 mL) flour and cinnamon. Pour sugar mixture over fruit and combine until well distributed. Turn filling into pie shell and even out top. Sprinkle almonds over top.

To make topping, place butter, brown sugar and ½ cup (125 mL) flour in medium bowl. Cut butter into sugar and flour using pastry blender or 2 knives. Mixture should be crumbly. Spoon evenly over almond and fruit filling. Bake at 425°F (220°C) for 10 minutes.

Reduce heat to 350°F (180°C) and continue baking until pastry is golden, top crispy and fruit tender when pierced with tip of knife. Serve while still slightly warm with bowl of sour or whipped cream. Makes 8 to 10 servings.

Demonstrator – Elizabeth Baird
Author of *Apples, Peaches and Pears*

CALENDAR

MENU

"Communications: The Inventors"
DECEMBER 29 – JANUARY 3

A play about the history of communications in Canada, performed by Trinity Theatre.

Perception of Colour
DECEMBER 26 – MARCH 26

An exhibition on colour by the art students of Thornhill Secondary School.

Play Space
DECEMBER 20 – MARCH 1

An experimental indoor playground for children 3-6 was installed in the Great Hall.

Meet Giorgio and His Friends
DECEMBER 20 – MARCH 1

Fransi Anderson's delightful puppets gathered in the Play Space to talk to kids and answer their questions.

Actor Jan Rubes at the Ontario Film Theatre's preview of "Dead of Winter".
L'acteur Jan Rubes à l'avant-première de "Dead of Winter" à l'Ontario Film Theatre.

JANUARY

Science Sideshow in Ireland
JANUARY 7-11

At the invitation of Aer Lingus, the Science Sideshow went to Dublin for an appearance at the Young Scientist Exhibition.

Hot Wheels
JANUARY 10

Two award-winning cars from Expo 86's innovative vehicle design competition were displayed in the Valley Building.

FEBRUARY

Nikon Exhibition
FEBRUARY 1 – APRIL 30

A display of the top 20 entries in the Nikon photomicrography competition.

At the Science Sideshow in Dublin, Ireland's Minister for Communications, Jim Mitchell, and Chairman of Aer Lingus, Brian Slowey, play with exhibits.
M. Jim Mitchell, ministre irlandais des communications, et M. Brian Slowey, président d'Aer Lingus, découvrent le Petit Théâtre de la Science à Dublin.

Dead of Winter
FEBRUARY 3

Arthur Penn's new film, "Dead of Winter", was previewed in the auditorium. Attending the preview were cast-member Jan Rubes, production designer Bill Brodie and costume designer Anne Brodie.

School Visits in the North
FEBRUARY 26 – MARCH 2

OSC science teacher Chris Szweda visited towns on Baffin Island to give school programs for all grade levels and science demonstrations for entire communities. She also judged the first science fair to be held on Baffin Island.

Science Centre education staff were a hit in Germany.
Notre équipe d'enseignants a connu un grand succès en Allemagne.

That's NOT All Folks!
FEBRUARY 5 – MARCH 31

Warner Bros. presented a special exhibition of original art from the "Looney Tunes" and "Merrie Melodies" cartoon series, featuring Bugs Bunny, Tweetie Pie and Sylvester, and Yosemite Sam. The cartoons themselves were shown daily in the auditorium, and every Friday evening the Ontario Film Institute presented a full-length animated feature.

School Visits in West Germany
FEBRUARY 27 – MARCH 9

OSC science teachers Vlasta Henes, Kim Humphreys and Marc Sabourin visited the Canadian Forces Base at Baden Soelingen to give school programs, workshops and demonstrations. The visit was in conjunction with the local science fair.

CALENDRIER

"Communications: The Inventors"

29 DECEMBRE - 3 JANVIER

Une pièce sur l'histoire des communications au Canada, présentée par Trinity Theatre.

Perception de la couleur

26 DECEMBRE - 26 MARS

Une exposition sur la couleur par les élèves de Thornhill Secondary School.

Les enfants s'amusent

20 DECEMBRE - 1er MARS

Un parc intérieur expérimental pour enfants de 3 à 6 ans a été installé au Grand Hall.

Giorgio et ses amis

20 DECEMBRE - 1er MARS

Fransi Anderson et ses marionnettes ont été voir les enfants dans le parc pour leur parler et répondre à leurs questions.

JANVIER

Le Petit Théâtre de la Science en Irlande

7-11 JANVIER

Invité par Aer Lingus, le Petit Théâtre de la Science s'est rendu à Dublin pour l'Aer Lingus Young Scientist Exhibition.

Voitures primées

10 JANVIER

Deux voitures primées à Expo 86 pour leur conception innovatrice ont été exposées dans le bâtiment de la Vallée.

FÉVRIER

Exposition Nikon

1er FÉVRIER - 30 AVRIL

Exposition des 20 meilleures photos du concours de microphotographie organisé par la compagnie Nikon.

"Dead of Winter"

3 FÉVRIER

Présentation en première du nouveau film d'Arthur Penn, "Dead of Winter" à l'auditorium, avec la participation de l'acteur Jan Rubes, de Bill Brodie, concepteur visuel, et de Anne Brodie, créatrice de costumes.

"That's NOT All Folks!"

5 FÉVRIER - 31 MARS

Présentation spéciale de Warner Bros. avec une exposition de dessins originaux de la série de dessins animés "Looney Tunes" et "Merrie Melodies" avec Bugs Bunny, Tweetie Pie et Sylvester, et Yosemite Sam. Projection de dessins animés tous les jours à l'auditorium avec, tous les vendredis soirs, un film d'animation présenté par l'Ontario Film Institute au Centre.

Visites dans les écoles du Nord

26 FÉVRIER - 2 MARS

Chris Szweda, notre professeur de sciences ici au Centre, s'est rendue à l'Île de Baffin pour donner des classes à tous les niveaux et faire des démonstrations scientifiques dans des communautés. Elle a également été jury de la première foire scientifique de l'Île de Baffin.

Visites dans les écoles en Allemagne de l'Ouest

27 FÉVRIER - 9 MARS

Vlasta Henes, Kim Humphreys et Marc Sabourin, professeurs de sciences au Centre, ont visité la base des Forces armées canadiennes de Baden Soelingen en Allemagne de l'Ouest pour donner des classes et des ateliers et faire des démonstrations. Cette visite a eu lieu en même temps que la foire scientifique locale.

MARS

"Marathon of the Minds"

6 ET 7 MARS

Un concours sur ordinateur où les équipes de joueurs constituées d'élèves d'écoles secondaires sont les personnages d'une intrigante histoire.

Jim Lovisek's presentation of unusual animals was a big hit during March Break.

Les animaux insolites de Jim Lovisek ont fait sensation pendant les vacances de mars.

Les noirs au cinéma

4-11 MARS

Six films d'une merveilleuse collection de vieux films retrouvée récemment dans un entrepôt à Tyler au Texas. Réalisés entre 1939 et 1953, ces films qui dépeignent la vie des noirs aux Etats-Unis, étaient projetés à l'époque à la population noire dans les salles de cinéma ségrégationnistes du Sud.

RECETTES

DESSERT

TARTE RUSTIQUE AUX FRUITS

Pâte brisée:		
2 tasses	farine	500 mL
2 c. à soupe	sucre	25 mL
	pincée de sel	
½ tasse	beurre froid	125 mL
3 c. à soupe	shortening froid	45 mL
5 c. à soupe	eau glacée	65 mL
Garniture:		
½ tasse	noix	125 mL
½ tasse	sucre	125 mL
¼ tasse	farine	50 mL
1½ lb	petites prunes coupées en deux et dénoyautées	750 g
2 c. à soupe	beurre	25 mL
Glaçage:		
1 tasse	confiture d'abricots	250 mL
1 c. à soupe	brandy	15 mL

Pâte brisée: Mélanger la farine, le sucre et le sel. Dans un robot culinaire ou avec une broche à pâtisserie, incorporer le beurre et le shortening jusqu'à ce que le mélange soit bien fractionné.

Ajouter l'eau lentement jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Travailler rapidement. Laisser reposer pendant 2 heures au réfrigérateur.

Garniture: Dans un robot, moudre la farine, les noix et ¼ tasse (50 mL) de sucre en formant une poudre fine. Sur une surface farinée, abaisser la pâte au rouleau en formant un rectangle d'1/8" (0.5 cm) d'épaisseur. Mettre sur une plaque recouverte de papier parchemin. Distribuer le mélange aux noix sur la pâte en laissant des bords de 1" (2.5 cm). Disposer les fruits coupés, chair contre les noix. Replier les bords de la pâte en recouvrant les prunes. Vérifier qu'il n'y a aucune ouverture dans la pâte pour éviter que le jus des fruits ne s'échappe pendant la cuisson. Couper le beurre en petits morceaux et éparpiller sur les fruits. Saupoudrer les fruits et les bords de la tarte avec le reste de sucre. Faire cuire pendant 1 heure à 400°F (200°C) jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Laisser refroidir à température ambiante.

Glaçage: Dans une petite casserole, mélanger la confiture et le brandy et chauffer jusqu'à ce que le mélange soit liquide. Badigeonner les fruits et la pâte. 10 personnes.

Démonstration – Dufflet

Dufflet Pastries 368-1812

RECIPES

DESSERT

RUSTIC FRUIT TART

(Pâte brisée)		
2 cups	unbleached flour	500 mL
2 tbsp.	sugar	25 mL
	pinch salt	
½ cup	chilled butter	125 mL
3 tbsp.	chilled shortening	45 mL
5 tbsp.	ice water	65 mL
Filling:		
½ cup	walnuts	125 mL
½ cup	sugar	125 mL
½ cup	flour	50 mL
1½ lb.	small plums, halved and pitted	750 g
2 tbsp.	butter	25 mL
Glaze:		
1 cup	apricot jam	250 mL
1 tbsp.	brandy	15 mL

Pâte brisée: Mix together flour, sugar and salt. In a food processor or with a pastry cutter, cut in butter and shortening until mixture resembles flakes.

Add water slowly until mixture forms a ball. Do not overwork. Chill dough for 2 hours.

Filling: In a food processor, grind together flour, walnuts and ¼ cup (50 mL) sugar until fine powder. On floured board, roll dough into a rough rectangle ⅛ inch (⅓ cm) thick. Transfer to cookie sheet lined with parchment paper. Spread nut mixture evenly on top of dough leaving a 1" (2.5 cm) border. Neatly arrange cut fruit, flesh side down, on nut mixture. Fold rim of dough up over outer edge of plums. Pinch together any tears or gaps in pastry so juices cannot leak out while baking. Cut butter into small pieces and dot over fruit. Sprinkle remaining sugar over fruit and rim. Bake for 1 hour at 400°F (200°C) or until crust is golden.

Cool to room temperature.

Glaze: In a small saucepan combine jam and brandy. Heat until liquid. Brush over fruit and crust. Serves 10.

Demonstrator – Dufflet
Dufflet Pastries

CALENDAR

MARCH

Marathon of the Minds
MARCH 6-7

An overnight computer fiction competition for high school students, in which teams of players became characters in a mind-teasing computer story.

Blacks on Film
MARCH 4-11

Six films from a remarkable collection of old movies recently discovered in a warehouse in Tyler, Texas. Made between 1939 and 1953, the films portray black life in America and were shown at the time to black audiences in segregated Southern theatres.

Urban Critters
MARCH 13-18

Skits, stories and songs about the history of animal domestication and the contributions that pets make to our lives. Performed by the Trinity Theatre.

Humber Valley Radio Control Flyers
MARCH 14-20

A display of radio-controlled model aircraft sponsored by the people who fly them at "model airports" around Toronto.

Jungles Alive
MARCH 14-22

See a snake, touch a tortoise, smile at a crocodile. A return visit from Jim Lovisek and his menagerie of unusual animals from the jungles of the world.

Getting the Bugs Out
MARCH 14

The Science Centre's new collection of strange and wonderful insects, prepared by Jim Lovisek and Liz Komisar, was put on display in the Great Hall.

Contemporary Argentine Cinema
MARCH 17 THROUGH APRIL

A series of Argentine films, most of them produced within the last decade.

"Urban Critters"
13-18 MARS

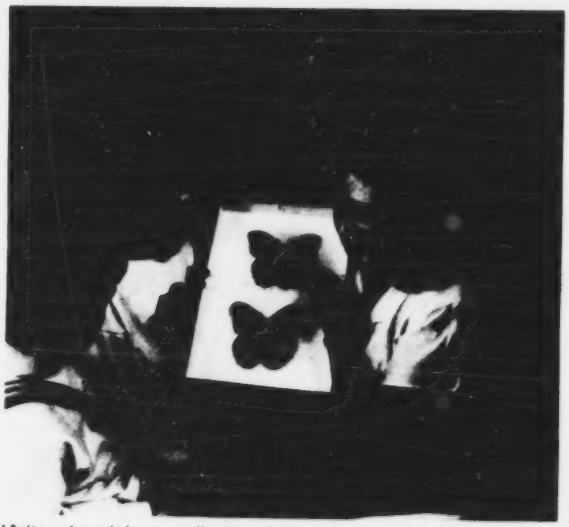
Sketches, histoires et chansons sur l'histoire de la domestication des animaux et le rôle des animaux domestiques dans notre vie. Interprété par le Trinity Theatre.

Humber Valley Radio Control Flyers
14-20 MARS

Exposition de modèles réduits d'avions téléguidés organisée par des amateurs de ce groupe qui les font voler dans des "modèles réduits d'aéroports" à Toronto et aux alentours.

"Jungles Alive"
14-22 MARS

Voir un serpent, toucher une tortue, faire un sourire à un crocodile. Jim Lovisek et sa ménagerie d'animaux bizarres des jungles du monde entier, de retour au Centre.



Visitors loved the new display of exotic insects in the Great Hall.
Les visiteurs ont beaucoup aimé les nouveaux insectes exotiques au Grand Hall.

Bestioles
14 MARS

Exposition au Grand Hall de notre nouvelle collection d'insectes aussi beaux qu'étranges, préparée par Jim Lovisek et Liz Komisar.

Cinéma argentin contemporain
17 MARS À FIN AVRIL

Série de films argentins, la plupart réalisés dans les dix dernières années.

Financial Statements

for the year ended March 31, 1987

The Centennial
Centre of
Science and
Technology

The Centennial Centre of Science and Technology

Office of the Provincial Auditor

To the Board of Trustees and to the Minister of Culture and Communications.

I have examined the balance sheet of The Centennial Centre of Science and Technology as at March 31, 1987 and the statements of operations and retained income and special purposes fund for the year then ended. My examination was made in accordance with generally accepted auditing standards, and accordingly included such tests and other procedures as I considered necessary in the circumstances, except as explained in the following paragraph.

In common with many non-profit organizations, the organization derives revenue from donations, the completeness of which is not susceptible to satisfactory audit verification. Accordingly, my verification of these revenues was limited to the amounts recorded in the records of the organization and I was not able to determine whether any adjustments might be necessary to donation revenues and excess (deficiency) of income over expenditure of the special purposes fund.

In my opinion, except for the effect of any adjustments which might have been determined to be necessary had I been able to satisfy myself concerning the completeness of donations referred to in the preceding paragraph, these financial statements present fairly the financial position of the Centre as at March 31, 1987 and the results of its operations for the year then ended in accordance with the basis of accounting described in note 1 to the financial statements applied on a basis consistent with that of the preceding year.

Toronto, Ontario
July 24, 1987.

D.F. Archer, F.C.A.,
Provincial Auditor.

Balance Sheet
as at March 31, 1987

The Centennial Centre of Science and Technology

Assets	**1987**	1986
Operating	**$**	$
Cash	**5,950**	5,275
Accounts receivable – trade and other	**62,741**	13,554
Due from Province of Ontario	**369,239**	262,298
Prepaid expenses	**29,640**	17,114
Inventory of general stores and small tools	**114,949**	95,331
	582,519	393,572
Special Purposes Fund		
Cash and short term deposits	**1,430,740**	1,253,003
	2,013,259	1,646,575

Liabilities, Equity and Fund Balance		
Operating		
Accounts payable and accrued liabilities	**467,905**	298,265
Retained income	**114,614**	95,307
	582,519	393,572
Special Purposes Fund Balance	**1,430,740**	1,253,003
	2,013,259	1,646,575

See accompanying notes to financial statements.

On behalf of the Board of Trustees:

Chairman

Member

Statement of Operations and Retained Income
for the year ended March 31, 1987

The Centennial Centre of Science and Technology

	1987	1986
Income	**$**	**$**
Fees – entrance	**1,986,921**	1,643,488
– parking	**196,525**	171,269
Concessions		21,843
Other	**5,242**	16,339
	2,188,688	1,852,939
Lottario grant – new exhibits and Food Show	**437,125**	754,628
Net funds provided by Province of Ontario	**11,117,076**	9,015,612
	13,742,889	11,623,179
Expenditure		
Salaries and employee benefits	**8,926,451**	7,919,836
Materials for maintenance of exhibits	**1,424,012**	989,467
Cleaning and ground maintenance	**771,963**	491,444
Supplies and publications	**596,256**	428,753
Advertising and promotion	**515,207**	330,383
Furniture, fixtures and equipment	**514,109**	251,971
Travel	**207,868**	109,837
Telephone, postage and freight	**205,972**	131,540
Demonstration and instruction	**121,252**	94,291
Materials for new exhibits	**101,945**	558,293
Periodicals, books and films	**85,339**	56,047
Professional fees	**74,041**	18,127
Equipment rentals and repairs	**15,418**	17,842
Other	**163,749**	207,075
	13,723,582	11,604,906
Excess of income over expenditure	**19,307**	18,273
Retained income, beginning of year	**95,307**	77,034
Retained income, end of year	**114,614**	95,307

See accompanying notes to financial statements.

Statement of Special Purposes Fund
for the year ended March 31, 1987

The Centennial Centre of Science and Technology

	Restricted	Unrestricted	1987 Total	1986 Total
Income	$	$	$	$
Touring activities		207,519	**207,519**	414,208
Ancillary Income		406,703	**406,703**	259,819
Donations	100,000	6,850	**106,850**	103,888
Interest earned		130,566	**130,566**	72,932
Sales – Exhibits		29,005	**29,005**	41,500
– Publications		38,897	**38,897**	21,282
Supported Activities	500	43,583	**44,083**	17,814
Royalties		42,269	**42,269**	4,016
Other		34,894	**34,894**	22,794
Total income	100,500	940,286	**1,040,786**	958,253
Expenditure				
New exhibits – materials		258,700	**258,700**	
Touring activities	21,532	119,980	**141,512**	176,846
Supported activities	137,619	86,452	**224,071**	42,267
Sales – Publications	14,030	33,482	**47,512**	40,229
– Exhibits		77,379	**77,379**	1,434
Other		113,875	**113,875**	7,599
Total expenditure	173,181	689,868	**863,049**	268,375
Excess (deficiency) of income over expenditure	(72,681)	250,418	**177,737**	689,878
Balances, beginning of year	214,274	1,038,729	**1,253,003**	563,125
Balances, end of year	141,593	1,289,147	**1,430,740**	1,253,003

See accompanying notes to financial statements.

Notes to Financial Statements
March 31, 1987

The Centennial Centre of Science and Technology

1. Significant Accounting Policies

The financial statements of The Centennial Centre of Science and Technology (the Centre) present the financial position and results of activities within the framework of the accounting policies summarized below:

(a) Expenditure

Operating expenditure of the Centre is reported on the accrual basis of accounting. However, since the Ministry of Citizenship and Culture pays for the expenditures of the Centre directly, the Ministry practice of allowing an additional twenty-four days to pay for goods and services acquired in the fiscal year just ended is followed.

(b) Income

Income from operations is reported on the accrual basis of accounting.

(c) Inventory

Inventory is valued at the lower of cost or replacement cost, determined on the first in, first out basis.

(d) Fixed assets

Fixed assets are charged to expenditures in the year of acquisition.

(e) Special Purposes Fund

Resources in the special purposes fund are accounted for in separate funds in accordance with the objectives specified by the contributors or in accordance with the directives issued by the Board of Trustees. Expenditures are recorded when paid and income is recorded when received except for interest income which is recorded when earned. For financial reporting purposes, the resources are classified as follows:

(i) Restricted: Funds restricted by the contributors or the Board of Trustees for special purpose expenditures;

(ii) Unrestricted: Unrestricted donations, ancillary income and interest income earned from restricted and unrestricted funds.

2. Property Maintenance, Repairs and Administrative Expenses

Property maintenance, repairs and certain administrative expenses of the Centre are absorbed by the Ministries of Government Services and Municipal Affairs and are not included in the statement of operations and retained income.

3. Subsequent Event

On January 9, 1987 the Centre entered into an agreement with the Government of Malaysia to sell an existing Science Circus. The costs to build the Circus were incurred and charged to operations in prior years. Proceeds of $825,000 from the sale were received on April 6, 1987 and recorded in the special purposes fund. Another Science Circus is to be built using the proceeds from the sale.

4. Comparative Figures

Comparative figures have been reclassified where necessary to conform with the 1987 presentation.

États financiers

pour l'exercice terminé le 31 mars 1987

Le Centre Centennial
des sciences et
de la technologie

Le Centre Centennial des sciences et de la technologie

Bureau du vérificateur provincial

Au conseil d'administration et au ministre de la Culture et des Communications,

J'ai vérifié le bilan du Centre Centennial des sciences et de la technologie au 31 mars 1987, ainsi que l'état des résultats, les bénéfices non répartis et le fonds à usage particulier pour l'exercice terminé à cette date. Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues, et a par conséquent comporté les sondages et autres procédés que nous avons jugés nécessaires dans les circonstances, à l'exception de ce qui est indiqué au paragraphe suivant.

Comme bon nombre d'organismes sans but lucratif, le Centre obtient une partie de ses recettes de dons que l'on ne peut vérifier de façon satisfaisante dans leur intégralité. Par conséquent, la vérification effectuée sur ces recettes est limitée aux montants inscrits aux registres comptables du Centre et j'ai été dans l'impossibilité de déterminer s'il était nécessaire d'effectuer un redressement aux recettes venant des dons et à l'excédent (ou à l'insuffisance) des recettes sur les dépenses du fonds à usage particulier.

À mon avis, mais à l'exception de l'effet des redressements qui auraient pu être nécessaires s'il avait été possible de vérifier dans leur intégralité les dons mentionnés au paragraphe précédent, ces états financiers présentent fidèlement la situation financière du Centre au 31 mars 1987, ainsi que les résultats de son exploitation et l'évolution de sa situation financière pour l'exercice terminé à cette date, selon les conventions comptables indiquées dans la note 1 aux états financiers et appliquées de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

Toronto, Ontario
24 juillet, 1987

D.F. Archer, F.C.A.,
Vérificateur provincial

Bilan
au 31 mars 1987

Le Centre Centennial des sciences et de la technologie

Actif	**1987**	1986
Exploitation	**$**	**$**
Encaisse	**5 950**	5 275
Clients et autres débiteurs	**62 741**	13 554
Payable de la Province de l'Ontario	**369 239**	262 298
Frais payés d'avance	**29 640**	17 114
Inventaire en magasin et outillage	**114 949**	95 331
	582 519	393 572
Fonds à usage particulier		
Encaisse et dépots à court terme	**1 430 740**	1 253 003
	2 013 259	1 646 575

Passif, avoir propre et solde du fonds		
Exploitation		
Créditeurs et charges à payer	**467 905**	298 265
Bénéfices non répartis	**114 614**	95 307
	582 519	393 572
Solde du fonds à usage particulier	**1 430 740**	1 253 003
	2 013 259	1 646 575

Voir notes afférentes aux états financiers.

Au nom du conseil d'administration:

Président

Membre

État des résultats et des bénéfices non répartis
pour l'exercice terminé le 31 mars 1987

Le Centre Centennial des sciences et de la technologie

	1987	1986
Recettes	**$**	**$**
Entrées	**1 986 921**	1 643 488
Stationnement	**196 525**	171 269
Restaurants et boutique		21 843
Autres	**5 242**	16 339
	2 188 688	1 852 939
Subvention Lottario – nouveaux modules et exposition "Food"	**437 125**	754 628
Fonds net de la Province de l'Ontario	**11 117 076**	9 015 612
	13 742 889	11 623 179
Dépenses		
Salaires et avantages sociaux	**8 926 451**	7 919 836
Fournitures pour l'entretien des modules	**1 424 012**	989 467
Nettoyage et entretien des terrains	**771 963**	491 444
Fournitures et publications	**596 256**	428 753
Publicité et promotion	**515 207**	330 383
Mobilier, agencements et équipement	**514 109**	251 971
Frais de voyage	**207 868**	109 837
Téléphone, frais d'affranchissement et de transport	**205 972**	131 540
Démonstrations et instruction	**121 252**	94 291
Fournitures pour nouveaux modules	**101 945**	558 293
Magazines, livres et films	**85 339**	56 047
Honoraires	**74 041**	18 127
Location d'équipement et réparations	**15 418**	17 842
Autres	**163 749**	207 075
	13 723 582	11 604 906
Excédent des recettes sur les dépenses	**19 307**	18 273
Bénéfices non répartis au début de l'exercice	**95 307**	77 034
Bénéfices non répartis à la fin de l'exercice	**114 614**	95 307

Voir notes afférentes aux états financiers.

État du fonds à usage particulier
pour l'exercice terminé le 31 mars 1987

	Avec restrictions	Sans restrictions	**Total 1987**	Total 1986
Recettes	**$**	**$**	**$**	**$**
Expositions itinérantes		207 519	**207 519**	414 208
Recettes auxiliaires		406 703	**406 703**	259 819
Dons	100 000	6 850	**106 850**	103 888
Intérêts créditeurs		130 566	**130 566**	72 932
Ventes – modules		29 005	**29 005**	41 500
– publications		38 897	**38 897**	21 282
Activités financées	500	43 583	**44 083**	17 814
Droits d'auteur		42 269	**42 269**	4 016
Autres		34 894	**34 894**	22 794
Total des recettes	100 500	940 286	**1 040 786**	958 253
Dépenses				
Nouveaux modules – fournitures		258 700	**258 700**	
Expositions itinérantes	21 532	119 980	**141 512**	176 846
Activités financées	137 619	86 452	**224 071**	42 267
Ventes – publications	14 030	33 482	**47 512**	40 229
– modules		77 379	**77 379**	1 434
Autres		113 875	**113 875**	7 599
Total des dépenses	173 181	689 868	**863 049**	268 375
Excédent (insuffisance) des recettes sur les dépenses	(72 681)	250 418	**177 737**	689 878
Soldes au début de l'exercice	214 274	1 038 729	**1 253 003**	563 125
Soldes à la fin de l'exercice	141 593	1 289 147	**1 430 740**	1 253 003

Voir les notes afférentes aux états financiers.

Notes afférentes aux états financiers
31 mars 1987

Le Centre Centennial des sciences et de la technologie

1. Principales conventions comptables

Les états financiers du Centre Centennial des sciences et de la technologie (le Centre) présentent la position financière et le résultat des activités d'après les conventions comptables résumées ci-après:

(a) Dépenses

Les dépenses d'exploitation du Centre sont enregistrées selon la méthode de comptabilité d'exercice. Cependant, étant donné que le ministère des Affaires civiques et culturelles paye directement les dépenses du Centre, nous avons suivi la méthode du ministère qui consiste à accorder vingt-quatre jours de plus pour payer les biens et les services acquis durant l'exercice financier qui se termine.

(b) Recettes

Les recettes d'exploitation sont enregistrées selon la méthode de comptabilité d'exercice.

(c) Inventaire

L'inventaire est évalué au prix le plus bas entre le coût d'achat et le coût de remplacement, selon la méthode du premier entré, premier sorti.

(d) Immobilisations

Les immobilisations sont imputées aux dépenses dans l'année d'acquisition.

(e) Fonds à usage particulier

Les ressources du fonds à usage particulier sont enregistrées séparément pour répondre aux objectifs précisés par les donateurs ou selon les directives du conseil d'administration. Les dépenses sont comptabilisées une fois payées et les recettes le sont une fois reçues, sauf les intérêts créditeurs qui sont inscrits une fois acquis. Pour les besoins de ce rapport financier, les ressources sont classées comme suit:

(i) Avec restrictions: fonds restreints par les donateurs ou le conseil d'administration aux dépenses à usage particulier;

(ii) Sans restrictions: dons, recettes auxiliaires et intérêts créditeurs non restrictifs provenant de fonds avec et sans restrictions.

2. Entretien des bâtiments, réparations et dépenses administratives

L'entretien des bâtiments, les réparations et certaines dépenses administratives du Centre sont absorbées par le ministère des Services gouvernementaux et par le ministère des Affaires municipales. Ces dépenses ne sont pas incluses à l'état des résultats ni aux bénéfices non répartis.

3. Événement postérieur à la clôture de l'exercice

Le 9 janvier 1987, le Centre a passé un accord avec le gouvernement de la Malaisie pour la vente d'une Caravane de la science existante. Les frais de construction de la Caravane ont été engagés et imputés à l'exploitation dans les années précédentes. Le produit de cette vente qui se monte à 825 000 $ a été reçu le 6 avril 1987 et inscrit au fonds à usage particulier. Une autre Caravane de la science va être construite avec le produit de cette vente.

4. Chiffres de l'exercice précédent

Les chiffres de l'exercice précédent ont été reclassés au besoin pour se conformer à la présentation pour 1987.